GE73MR
GE7R4MR-W

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

Planet First 100% Recycled Paper

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

SAMSUNG

РУССКИЙ

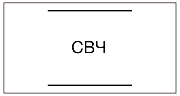
СОДЕРЖАНИЕ

Краткое наглядное руководство 2
Принадлежности 3
Духовой шкаф 4
Панель управления 4
Использование этой инструкции 5
Важная инструкция по безопасности 5
Описание символов и значков 5
Меры предосторожности для предотвращения возможного воздействия избыточной энергии СВЧ-волн. 5
Важные инструкции по безопасности 6
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование) 8
Установка микроволновой печи 9
Установка времени 9
Принцип работы микроволновой печи 10
Проверка правильности работы печи 10
Настройка режима энергосбережения 10
Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема 11
Приготовление/Разогрев пищи 11
Уровни мощности 12
Остановка приготовления пищи 12
Установка времени приготовления пищи 12
Использование автоматической функции приготовления русских блюд 13
Быстрая настройка функции автоматического приготовления русских блюд 13
Использование функции ускоренной автоматической разморозки 19
Параметры функции автоматического размораживания 19
Приготовление в режиме гриля 20
Комбинирование микроволн и гриля 20
Приготовление пищи в несколько этапов 21
Выбор дополнительных принадлежностей 21
Отключение звукового сигнала 22
Защитная блокировка микроволновой печи 22
Руководство по выбору посуды 22
Руководство по приготовлению пищи 23
Чистка микроволновой печи 30
Хранение и ремонт микроволновой печи 31
Технические характеристики 31

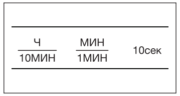
КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи.

1. Положите продукты в печь.
Выберите уровень мощности, нажав кнопку **Уровень мощности** один или несколько раз.

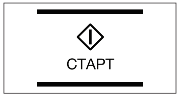


2. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)**.



3. Нажмите кнопку **Старт** (◇).

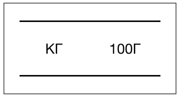
Результат: Начнется приготовление пищи. По завершении приготовления печь подаст четыре звуковых сигнала.



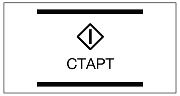
Размораживание пищи.

1. Поместите замороженные продукты в печь.
Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (⁂) один или несколько раз в зависимости от типа продукта.

2. Выберите вес продукта, нажимая кнопки **кг** и **г**.

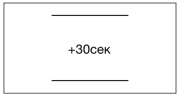


3. Нажмите кнопку **Старт** (◇).



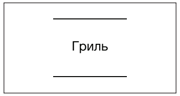
Добавление дополнительной минуты.

Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку **+30 сек** один или несколько раз для добавления времени с интервалом 30 секунд.

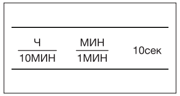


Приготовление пищи на гриле.

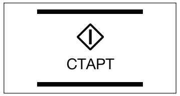
1. Предварительно прогрейте гриль до требуемой температуры, нажав кнопку **Гриль** (ᑌᑌ), выбрав время (**10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)**) и нажав кнопку **Старт** (◇).



2. Поместите пищу на решетку в печи.
   Нажмите кнопку **Гриль** (ᑌᑌ). Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)**.



3. Нажмите кнопку **Старт** (◇).

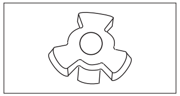


ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

К каждой модели печи прилагаются несколько различных принадлежностей для разных способов приготовления пищи.

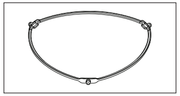
1. **Муфта** - уже закреплена на валу двигателя в основании печи.

   Цель: Муфта вращает поднос.



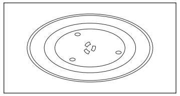
2. **Роликовая подставка** устанавливается в центре печи.

   Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



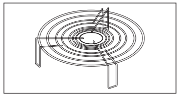
3. **Вращающийся поднос** - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.

   Цель: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.



4. **Подставка для гриля**, устанавливаемая на вращающийся поднос.

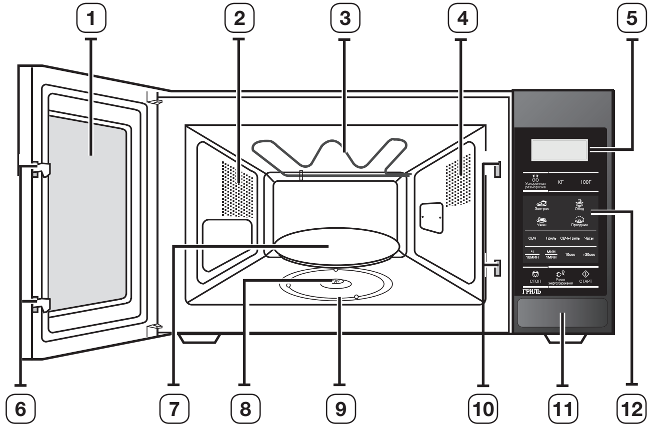
   Цель: Металлическую подставку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.



☛ **НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

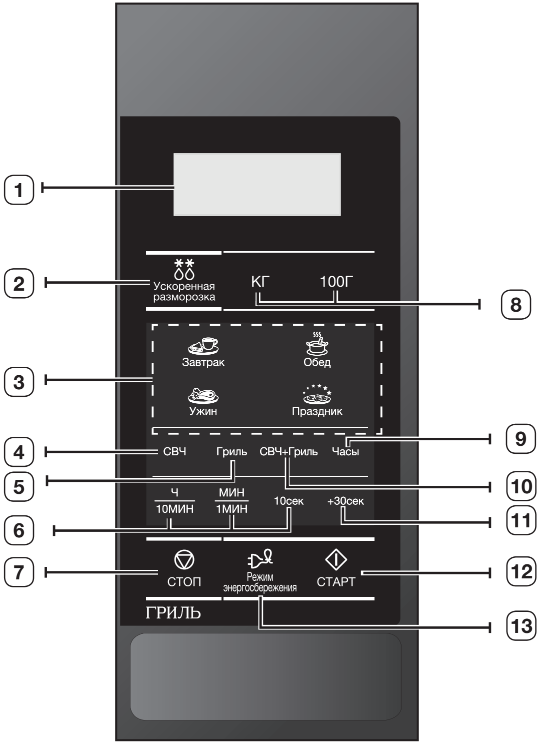
GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_RU.indd 3 2014-07-16 5:17:59

ДУХОВОЙ ШКАФ



1. ДВЕРЦА
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ГРИЛЬ
4. ПОДСВЕТКА
5. ДИСПЛЕЙ
6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
8. МУФТА
9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
11. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ
12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ
3. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД
4. КНОПКА СВЧ
5. КНОПКА ГРИЛЯ
6. КНОПКИ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ
7. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ
8. ВЫБОР ВЕСА
9. КНОПКА УСТАНОВКИ ЧАСОВ
10. КНОПКА РЕЖИМА "СВЧ+ГРИЛЬ"
11. КНОПКА +30 сек
12. КНОПКА СТАРТ
13. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

**ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.
Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.**

- Используйте устройство только по назначению, следуя инструкциям в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации устройства необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.
ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **легкой травмы или повреждению имущества**.

Предупреждение. Риск возгорания.	Предупреждение. Горячая поверхность.
Предупреждение. Электричество.	Предупреждение. Взрывчатые вещества.
НЕ делать.	Строго следуйте указаниям.
НЕ разбирать.	Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.
НЕ прикасаться.	Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
Обратитесь в сервисный центр за помощью.	Примечание
Важная информация.	

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ.

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:

(1) дверца (не должна быть погнута);

(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.

Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт микроволновой печи должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✔	✔	✔	✔
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✔	✔	✔	✔
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✔	✔	✔	✔
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✔	✔	✔	✔
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✔	✔	✔	✔
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✔	✔	✔	✔
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✔	✔	✔	✔
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✔	✔	✔	✔
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✔	✔	✔	✔
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✔	✔	✔	✔
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✔	✔	✔	✔
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи (только для автономных моделей).	✔	✔		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✔	✔	✔	✔
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✔	✔		✔
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✔	✔	✔	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✔	✔	✔	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.	✔	✔		
Не наносите воду непосредственно на печь.	✔	✔		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✔	✔	✔	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✔	✔		
Следите, чтобы дети не играли с устройством. Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✔	✔	✔	✔
Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.	✔	✔	✔	✔
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✔		✔	✔

Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу (только для автономных моделей).	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.	✓	✓	✓	✓
Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.	✓	✓	✓	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.	✓		✓	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✓	✓	✓	✓

Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✓
Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✓			✓
Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для предотвращения ожога содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед потреблением необходимо проверить температуру.			✓	
Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность.	✓	✓	✓	✓
Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.	✓	✓	✓	✓
Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.	✓	✓	✓	✓
Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Во время чистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует допускать к устройству детей (только для моделей с функцией самоочистки).		✓	✓	
Перед проведением самоочистки печи необходимо удалить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке (только для моделей с функцией самоочистки).	✓	✓	✓	✓
Установка должна обеспечивать возможность удобного отключения устройства. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки (только встраиваемые модели).	✓	✓	✓	✓
Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.		✓		

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.	✔		
При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.	✔		
При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.	✔		

ВНИМАНИЕ

	Огонь	Электричество	Горячо	Взрыв
Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✔		✔	✔
При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.	✔		✔	
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✔		✔	✔
При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✔		✔	✔
При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.	✔		✔	✔
Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.	✔	✔		✔
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✔	✔		
Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✔	✔
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✔		✔	
Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✔	
Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.			✔	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✔	
Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✔	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✔			✔
Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.	✔			✔
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✔		✔	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✔	✔	✔	

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

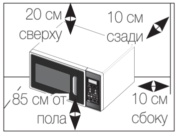
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

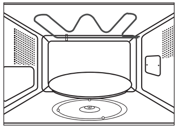
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив по крайней мере 10 см пустого пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос.
Убедитесь, что поднос свободно вращается.



3. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

☛ Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести на фирме-изготовителе или у агента по обслуживанию.
В целях личной безопасности включайте кабель питания в 3-контактную заземленную розетку сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.

☛ Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00».
Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

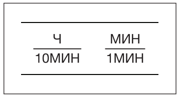
- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

1. Чтобы установить время в...

24-часовом формате
12-часовом формате

2. Выберите часы с помощью кнопки «h», а минуты — с помощью кнопки «min»(мин).



3. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Часы**, чтобы часы начали работать.

Результат: Индикация времени отображается, когда печь не используется.

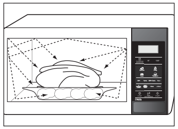
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.
Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- мгновенного разогрева/приготовления;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи

1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся столике. За счет этого пища готовится равномерно.



2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см (1 дюйма). Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

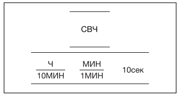
☛ Поскольку центральная часть приготавливаемого блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать “время выдержки” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление пищи до самого центра;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

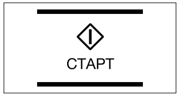
ПРОВЕРКА ПРАВИЛЬНОСТИ РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. Откройте дверцу печи, нажав большую кнопку в правом нижнем углу панели управления.
Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Уровень мощности** и установите время от 4 до 5 минут, нажав кнопку **1 min**(1 мин) нужное число раз.



2. Нажмите кнопку **Старт** (◇).



Результат: Вода в печи будет нагреваться в течение 4–5 минут. Затем вода должна закипеть.

Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, потребуется больше времени, чтобы довести воду до кипения.

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

- нажмите кнопку **Режим энергосбережения**.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу, после чего на дисплее отобразится текущее время. После этого печь будет готова к использованию.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки Старт (◇).

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка **Старт** (◇)?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Не используется ли посуда с металлической отделкой?
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

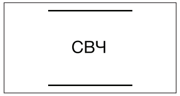
- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

Если с помощью вышеприведенных инструкций проблему решить не удается, обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В приведенной ниже процедуре описывается процесс приготовления или разогрева пищи.
ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.
Сначала поместите приготавливаемое блюдо по центру вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

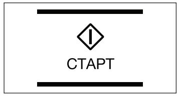
1. Нажмите кнопку **Уровень мощности**.



Результат: Отобразится значение мощности 750 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):
Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку **Уровень мощности**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности на следующей странице.

2. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)**.

3. Нажмите кнопку **Старт** (◇).



Результат: В печке загорится свет, и поднос начнет вращаться.

1) Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	Микроволны	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	750 Вт	-
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА ()	180 Вт	-
НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИ I ()	600 Вт	1100 Вт
КОМБИ II ()	450 Вт	1100 Вт
КОМБИ III ()	300 Вт	1100 Вт

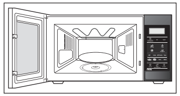
Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.

Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

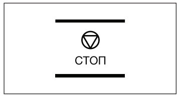
Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.

1. Временная остановка;
   Откройте дверцу.



Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт** ().

2. Полная остановка;
   Нажмите кнопку **Стоп** ().



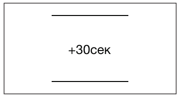
Результат: Процесс приготовления будет остановлен.
Чтобы отменить параметры приготовления, снова нажмите кнопку **Стоп** ().

Параметры можно отменить перед началом процесса готовки, просто нажав кнопку **Стоп** ().

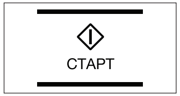
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки «+30 s»(+30 с), добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

1. Нажмите кнопку **+30 s (+30 с)** один раз, чтобы добавить 30 секунд.



2. Нажмите кнопку **Старт** ().

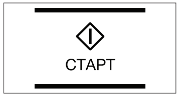


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

При использовании автоматической функции приготовления русских блюд время приготовления устанавливается автоматически.
Для выбора необходимого количества порций необходимо нажать кнопку автоматического приготовления русских блюд соответствующее число раз.
Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Нажмите необходимую кнопку **Автоматическое приготовление русских блюд** (Завтрак/Обед/Ужин/Праздник), соответствующее число раз.

2. Нажмите кнопку **Старт** (◇).



Результат: По окончании:
1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (один раз каждую минуту)
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

БЫСТРАЯ НАСТРОЙКА ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

4 программы автоматического приготовления русских блюд, количественные характеристики, время выдержки и соответствующие рекомендации представлены в следующей таблице.

1. ЗАВТРАК

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Овсяная каша**	260 г	Овсяные хлопья "Геркулес" - 50 г, сахар - 5 г, соль - 0,5 г, кипящая вода - 200 мл, холодное молоко - 100 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипящую воду, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.		
2	**Гречневая каша**	200 г	Гречневая крупа - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 250 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипящую воду и хорошо перемешайте. Накройте глубокой крышкой. Начните приготовление.		
3	**Тосты с сыром**	40 - 60 г	Хлеб для тостов – 2 ломтика (26 - 28 г/ломтик), сыр - 2 ломтика (20 г/ломтик)
	< Рекомендации >		
	Поместите два тоста на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления.		
4	**Яйца-пашот**	1 шт.	Яйцо – 1 шт., вода – 150 мл, уксус 9% – 10-15 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее яйцо без скорлупы. Продолжите процесс приготовления.		

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_RU.indd 13 2014-07-16 5:18:06

РУССКИЙ

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	**Хлеб с консервированным лососем и горячим майонезом**	2 x 75 г	Хлеб – 2 ломтика (22 г/ломтик), консервированный лосось - 2 кусочка (30 г/кусочек), майонез - 36 г (18 г/ломтик), зеленый лук (нашинкованный) - 2 - 5 г
	< Рекомендации >		
	Поместите два ломтика хлеба на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните хлеб и положите сверху консервированный лосось и майонез. Продолжите процесс приготовления. Украсьте сверху нашинкованным луком.		
6	**Сосиски с консервированным горошком**	Сосиски – 2 шт. Горячий горошек -132 г	Сосиски - 2 шт. (50 г/шт.), масло - 5 г, консервированный горошек - 135 г (без жидкости)
	< Рекомендации >		
	Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите на глубокую чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.		
7	**Омлет**	130-135 г.	Яйца – 3 шт., молоко – 30 мл, соль – 2 г
	< Рекомендации >		
	Взбейте яйца с молоком и солью и вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.		
8	**Сырники**	2 шт. (190 г)	Творог - 90 - 100 г, мука - 10 г, сахар (с ароматом ванили) - 10 г, соль - 0,5 г, яйца - 1/4 шт., масло - 5 - 10 г (для смазывания)
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Поместите их на пергаментную бумагу и затем на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления.		
9	**Кекс**	180 г	Сахар – 45 г; сахар с ароматом ванили – 5 г, масло – 40 г, яйцо – 1/2 шт., молоко – 30 мл, разрыхлитель – 3 г, мука – 100 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте все остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
10	**Лимонное песочное печенье**	5 шт. (190 г)	Мука - 100 г, масло - 50 г, сахар - 40 г, яичный желток - 1 шт., теплая вода - 1 ст. ложка, лимонная цедра Для глазировки: Яичный желток - 1 шт., сахарная пудра- 3 - 5 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.		

2. ЛАНЧ

Обед

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Борщ**	340 г	(1) Тертая свекла – 50 г, нашинкованная соломкой капуста – 20 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный соломкой лук — 10 г, томатная паста — 15 г, сахар - 5 г, кипящая вода - 300 мл (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 250 мл, лавровый лист — 1 шт., уксус 9% - 5 мл (по желанию)
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.		
2	**Щи**	350 г	(1) Нашинкованная капуста – 45 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук — 10 г, картофель, нарезанный ломтиками – 25 г, томатная паста – 10 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 400 мл (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл, лавровый лист — 1 шт
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	**Мясная солянка**	340 г	(1) Нашинкованный лук – 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 350 мл (2) Каперсы - 7 г, тертый соленый огурец – 50 г, томатная паста – 10 г, маслины – 16 г, жидкость от маслин – 20 мл, лавровый лист – 1 шт., мясное ассорти – 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 350 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.		
4	**Овощной суп**	350 г	Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 250 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.		
5	**Куриная лапша**	350 г	Вермишель – 10 г, куриное филе – 50 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук – 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 440 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и все остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.		
6	**Котлеты**	2 шт. (114 г)	(1) Белый хлеб — 10 г, Молоко — 15 мл (2) Мясной фарш из говядины и свинины -120 г, соль - 2 г, черный перец - 1 г (3) панировочные сухари — 5 г
	< Рекомендации >		
	Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и посыпьте молотыми сухарями (3). Поместите на тарелку. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните стейк. Продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7	**Жареный стейк лосося**	150 - 170 г	Стейк лосося с костями и кожей – 200-250 г, соль – 1 г, лимон – 15 г (сок), растительное масло – 5 г
	< Рекомендации >		
	Приправьте и смажьте маслом стейк лосося. Поместите на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните стейк. Продолжите процесс приготовления.		
8	**Шейка свиная под горчичным соусом**	250 г	(1) Шейка свиная – 150 г, тертая морковь - 20 г, нашинкованный лук – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, дижонская горчица- 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл
	< Рекомендации >		
	Порежьте мясо длинными кусочками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон (1). Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.		
9	**Пельмени**	15 шт. (185 г)	Замороженные пельмени – 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 400 мл, черный перец-горошек — 3 - 5 шт., лавровый лист — 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Накройте глубокой пластмассовой крышкой. Начните приготовление.		
10	**Компот из сухофруктов**	200 мл	Курага – 25 г, чернослив -20 г, сушеные яблоки – 15 г, сахар – 10 г, лимонная кислота – 2 щепотки, кипящая вода – 450 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.		

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_RU.indd 15 2014-07-16 5:18:06

РУССКИЙ

3. ОБЕД Ужин

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Мясной рулет с яйцом вкрутую**	180 г	Мясной фарш (говядина и свинина) - 150 г, сваренное вкрутую яйцо - 1 шт., соль - 2 г, черный перец-горошек - 0,5 г
	< Рекомендации >		
	Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте вручную. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Придайте полученному дугообразную форму. Поместите на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление.		
2	**Голубцы ленивые**	2 шт. (225 г)	(1)Голубцы (a) Мясной фарш (говядина и свинина) - 120 г, отварной обычный рис - 25 г, нашинкованная капуста - 25 г, соль - 1 - 2 г, черный перец-горошек - 0,5 г (b) Нашинкованный лук – 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте вручную (a). Слепите две овальные формы. Поместите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните перец и продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	**Мясные биточки в томатном соусе**	2 шт. (265 г)	(1) Мясные биточки (a) Белый хлеб - 30 г, молоко - 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина) - 130 г, соль - 1 - 2 г, черный перец-горошек - 0,5 г (b) Нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите хлеб в молоко. Добавьте полученное в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте вручную (a). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (б). На них положите мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните перец и продолжите процесс приготовления.		
4	**Куриные ножки с черносливом**	2 шт. (325 г)	Нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриные окорочки - 2 шт. (160 - 180 г), чернослив - 5 - 7 шт. (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 150 мл
	< Рекомендации >		
	Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.		
5	**Индейка отварная с овощами**	315 г	Филе индейки – 150 г, нашинкованный цуккини – 50 г, нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.		
6	**Печеный картофель**	140-180 г (1-2 шт.)	Крупный картофель - 1 - 2 шт. (160 - 200 г)
	< Рекомендации >		
	Помойте картофель и счистите кожуру. Поместите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7	**Рататуй**	260 г	Нарезанный кубиками цуккини – 100 г, нарезанная кубиками морковь – 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец – 75 г, нарезанный кубиками лук – 45 г, мелко рубленый чеснок – 6 г, томатная паста – 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик), овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик). Хорошо перемешайте. Начните приготовление.		
8	**Крупеник**	224 г	(a) Творог 9% - 120 - 140 г, сахар - 10 - 15 г, соль - 0,5 г, яйцо - 0,5 шт., отварная гречневая крупа - 140 г (b) Масло - 5 г, панировочные сухари - 1 - 2 г (c) Сметана - 30 г
	< Рекомендации >		
	Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление		
9	**Старинный рецепт приготовления рыбы**	340 г	(1) Нашинкованная свекла – 30 г, нашинкованная морковь – 30 г, нашинкованный лук – 15 г, рыбный\куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 10 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл (3) Филе карпа или судака – 150 г, лавровый лист – 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон.(2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.		
10	**Рыба по-московски**	270 г	(1) Шампиньоны - 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло - 5 г (2) Сметана – 15 г (3) Круглые ломтики печеного картофеля – 2 шт. (60-70 г/шт.), сметана – 15 г, соль – 5 г, молотый белый перец – 0,5 г, тертый сыр – 25 г
	< Рекомендации >		
	Положите грибы в глубокую чашу, рядом положите рыбу. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны в другую глубокую чашу (в центр) (2). Выложите в эту сметану грибы. Положите туда же рыбу. Приправьте. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.		
11	**Замороженная пицца**	350 г	Замороженная пицца – 350 г
	< Рекомендации >		
	Поместите замороженную пиццу на подставку для гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.		

4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Болгарский перец, фаршированный мясом**	2 шт. (480-500 г)	(1) Болгарский перец – 2 шт. (80 г/шт./), мясной фарш (говядина и свинина) – 150-190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис – 10-20 г, соль – 5 г, черный молотый перец – ½ г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и вручную перемешайте. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Поместите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните перец и продолжите процесс приготовления.		
2	**Расстегай с рыбой**	1 шт. (75 г)	(1) Замороженное слоеное тесто (2 квадрата) - 1/4 квадрата (2) Начинка: Филе судака, порезанное маленькими кубиками – 25 г, шампиньоны, порезанные кубиками – 6 г, обычный отваренный рис – 4 г, яичный желток для смазывания – 1/4 шт.
	< Рекомендации >		
	Разморозьте тесто. Отрежьте часть теста нужного размера (1). Смешайте все ингредиенты для начинки (2). Положите начинку в центр теста. Придайте изделию форму лодки. Смажьте яичным желтком. Поместите на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, снимите изделие с тарелки и положите на пергаментную бумагу. Вместе с пергаментной бумагой поместите изделие на подставку для гриля. Продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	Сыр в сухарях	5 шт. (125 г)	Сыр - 125 г (4 - 5 шт., 25 г/шт.), яйцо - 0,5 шт., панировочные сухари - 3 - 5 г
	< Рекомендации >		
	Порежьте сыр на квадратные кусочки размером 5 см x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте молотыми сухарями. Предварительно в течение 5 мин. разогрейте гриль печи. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на подставку для гриля. Начните приготовление.		
4	Шашлык из курицы	280 г	Филе куриных окорочков - 380 г, томатная паста - 20 г, соль - 5 г, мелко рубленый чеснок - 3 г, растительное масло - 7 г, простой йогурт - 70 г, шампуры
	< Рекомендации >		
	Порежьте филе на кубики размером 3 см x 3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Затем насадите филе на шпажки. Положите их на тарелку и затем на подставку для гриля. Начните приготовление.		
5	Мясо по-боярски	260 г	Шейка свиная- 280 г (4 куска), соль - 2 г, черный молотый перец - 0,5 г, нарезанные шампиньоны - 45 г, майонез - 55 г
	< Рекомендации >		
	Приправьте мясо. Положите мясо на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите на мясо шампиньоны и сверху смажьте майонезом. Продолжите процесс приготовления.		
6	Кулебяка с семгой	180 г	Замороженное слоеное тесто — 130 г Начинка: Филе лосося, порезанное маленькими кубиками - 100 г, соль - 1 г, обжаренные кубики лука- 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую - 30 г, яичный желток - 1 шт. для смазки
	< Рекомендации >		
	Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Предварительно в течение 5 мин. разогрейте гриль печи. Положите сформованное тесто на пергаментную бумагу. Затем поместите его на подставку для гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, удалите пергаментную бумагу. Переверните выпечку. Продолжите процесс приготовления.		
7	Шашлык из лосося	280 г	Лосось крупными кусочками - 350 - 370 г, лимон - 25 г (сок), соль - 5 г, растительное масло - 10 г, мелко рубленая петрушка- 10 г, шампуры
	< Рекомендации >		
	Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите их на тарелку и затем на подставку для гриля. Начните приготовление.		
8	Форель, запеченная с овощами	210–240 г	Масло - 5 г, нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко рубленый чеснок - 3 г, рубленные листья сельдерея - 5 г, форель - 1 шт. (220 - 250 г), соль - 1 г, белый молотый перец - 0,5 г, масло - 5 г
	< Рекомендации >		
	Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи поместите приправленную форель. Смажьте сливочным маслом верхнюю часть рыбы. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		
9	Печенье	160 г (2 x 80 г)	Мука - 85 г, сахарная пудра - 25 г, масло - 50 г, яйцо - 0,5 шт., соль - 1 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на подставку для гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.		
10	Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква – 50 г, сахар – 35 г, вода – 200 мл
	< Рекомендации >		
	Измельчите замороженную клюкву с помощью миксера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.		

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

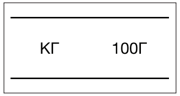
Функция ускоренной автоматической разморозки позволяет размораживать мясо, птицу или рыбу. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.
Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

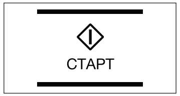
Сначала поместите замороженный продукт по центру вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** (⁂) один или несколько раз. (Дополнительные сведения см. в таблице на соседней странице)

2. Выберите вес продукта, нажав кнопки **кг** и **100 г**. Максимально допустимый вес — 1500 г.



3. Нажмите кнопку **Старт** (◇).



Результат:
- Начинается размораживание продуктов.
- Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.
- Снова нажмите кнопку **Старт** (◇) для завершения процесса разморозки.

Продукты можно также размораживать вручную. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/Разогрев пищи» на стр. 11.

ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ

В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима автоматического ускоренного размораживания, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации.
Перед размораживанием следует удалить любую упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу или фрукт/ягоду на керамическую тарелку.

Код	Блюдо	Порция	Врем выдержки	Рекомендации
1	**Мясо**	200-1500 г	20-90 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит при использовании говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	**Птица**	200-1500 г	20-90 мин.	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и для размораживания по частям.
3	**Рыба**	200-1500 г	20–80 мин.	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4	**Фрукт/ Ягода**	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно расположите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

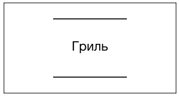
Для разморозки продуктов вручную выберите функцию ручной разморозки и уровень мощность 180 Вт. Дополнительные сведения о разморозке вручную и времени разморозки см. на стр. 27-28.

РУССКИЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

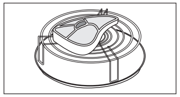
Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн. Для удобства приготовления в этом режиме в комплект поставки печи входит металлическая решетка.

1. Предварительно прогрейте гриль до требуемой температуры, нажав кнопку **Гриль**, выбрав время (**10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)**) и нажав кнопку **Старт**.

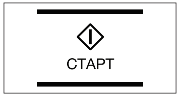


2. Откройте дверцу и положите продукты на решетку.

3. Поместите пищу на решетку в печи. Нажмите кнопку **Гриль**. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)** (Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут).



4. Нажмите кнопку **Старт** (◇).



Результат: В печке загорится свет, и поднос начнет вращаться.

1) Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и снова включается. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.

ВСЕГДА пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

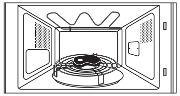
КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И ГРИЛЯ

Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, чтобы одновременно быстро готовить пищу и подрумянивать ее.

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

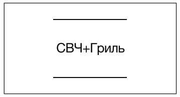
ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

1. Откройте дверцу печи, нажав большую кнопку в правом нижнем углу панели управления. Поместите пищу на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



2. Нажмите кнопку **Комбинированный**.

Результат: дисплей показывает следующую информацию:



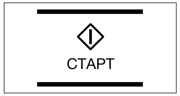
Комбинированный режим	(режим микроволновой печи и гриля)
600 Вт	(нет питания)

Выберите нужный **уровень мощности**и, нажимая кнопку **Combi**(Комбинированный режим) до тех пор, пока не отобразиться соответствующее значение выходной мощности.

Вы не можете задавать температуру гриля.

3. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)**. Максимальное время приготовления равно 60 минутам.

4. Нажмите кнопку **Старт** (◇).



Результат: Начинается приготовление в комбинированном режиме. По его окончании:

1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

Микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления пищи максимум в три этапа.

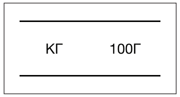
Пример. Необходимо разморозить пищу и приготовить ее, не изменяя параметры работы печи по завершении каждого этапа. Можно, например, разморозить и приготовить рыбу весом 500 г в следующие три этапа.

- Разморозка
- Приготовление I
- Приготовление II

При приготовлении пищи в несколько этапов можно выбрать два или три этапа.
При выборе трех этапов первым должна быть разморозка.
Не нажимайте кнопку (◇), пока не будет настроен последний этап.

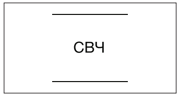
1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (⁂) один или несколько раз.

2. Задайте вес, нажимая кнопки **кг** и **100 г** нужное число раз (500 г для данного примера).

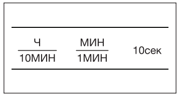


3. Нажмите кнопку **Уровень мощности**.
Режим СВЧ (I) :

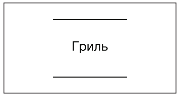
; при необходимости настройте уровень мощности с помощью кнопки **Уровень мощности**. (в данном примере: 600 Вт).



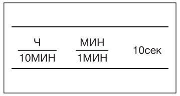
4. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)** необходимое количество раз (в данном примере: 4 минуты).



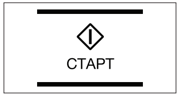
5. Нажмите кнопку **Гриль**.
Режим гриля (II):



6. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)** необходимое количество раз (в данном примере: 5 минуты) (максимальное время работы гриля: 60 минут).



7. Нажмите кнопку **Старт** (◇).

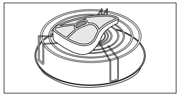


Результат: Три режима [разморозка и приготовление (I, II)] будут включены по очереди. В зависимости от выбранного режима разморозки печь может подавать звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты. По завершении процесса приготовления печь подаст 4 звуковых сигнала.

- Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала (один сигнал в минуту).
- Затем вновь отобразится текущее время.

ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Используйте только принадлежности, предназначенные для использования в микроволновой печи, не используйте пластмассовые емкости, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т.п.



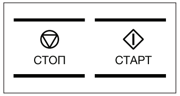
Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу.

Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 22-23.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

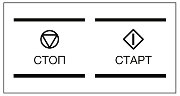
Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Нажмите кнопки **Стоп** (⊘) и **Старт** (◇) одновременно.



Результат: Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.

2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки **Стоп** (⊘) и **Старт** (◇) одновременно.

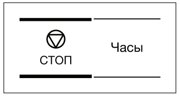


Результат: Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

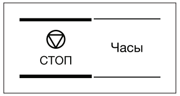
В данной микроволновой печи есть встроенная программа Безопасность ребенка, которая позволяет “блокировать” использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить. Печь может быть "заблокирована" в любое время.

1. Нажмите кнопки **Стоп** (⊘) и **Часы** одновременно.



Результат: Печь заблокирована (выбор функций недоступен).

2. Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки **Стоп** (⊘) и **Часы**.



Результат: Печью можно нормально пользоваться.

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведены различные типы кухонных принадлежностей, и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.
Тарелка для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэстерного картона	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Возможно возгорание.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол	✓	Может использоваться, если нет металлической отделки.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ **: Рекомендуется**

✓✗ **: Использовать с осторожностью**

✗ **: Опасно**

РУССКИЙ

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому при готовке запрещается пользоваться металлическими емкостями.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или подходящей липкой пленкой.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_RU.indd 23 2014-07-16 5:18:08

РУССКИЙ

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (по-китайски)	300 г	600 Вт	8½-9½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2–3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (750 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите стеблями соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6½-7½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст.л.) воды.
Морковь	250 г	5-6	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5½-6 9½-10	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	4½-5	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	5-5½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 3½-4	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_RU.indd 24 2014-07-16 5:18:08

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Картофель	250 г 500 г	5-6 9-10	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5-5½	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой — рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. По завершении приготовления, перед выдержкой перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло. Примечание: По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой. В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	750 Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	750 Вт	22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис	250 г	750 Вт	22-23	10	Добавьте 600 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + дикий рис)	250 г	750 Вт	18-19	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	750 Вт	19-20	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250 г	750 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице на следующей странице. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, и для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие куски.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 750 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.
Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (при котором можно испортить пищу).
Предпочтительнее установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если это окажется необходимо.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем.
Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.
После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.
Если в перечне не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу “Меры предосторожности”.

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_RU.indd 25 2014-07-16 5:18:08

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда давайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ: Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура еды: 30–40 °C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО: Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Встряхните как следует перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура еды: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением.
Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 стакан)	750 Вт	1½-2 2-2½	1-2	Налейте жидкость в керамическую емкость и разогрейте, не закрывая крышкой. Поместите чашку 150 мл или стакан 250 мл по центру вращающегося подноса. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
Суп (из холодильника)	250 г 450 г	750 Вт	3-3½ 4-4½	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное или рыба (из холодильника)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Положите тушеное мясо или рыбу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте липкой пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (охлажденное)	300 г 400 г	600 Вт	5-6 6½ -7½	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_RU.indd 26 2014-07-16 5:18:08

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Замороженный полуфабрикат	300 г 400 г	600 Вт	11½-12½ 13-14	4	Поместите посуду, предназначенную для приготовления в микроволновой печи, с замороженным готовым блюдом (-18 °C) на вращающийся поднос. Проколите пленку или покройте пленкой для приготовления в микроволновой печи. После разогрева оставьте стоять 4 минуты.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30–40 с от 1 мин. до 1 мин. 10 с	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку по центру вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.

Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не стали теплыми.

Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании замороженных продуктов, имеющих температуру от -18 до -20 °C.

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_RU.indd 27 2014-07-16 5:18:08

РУССКИЙ

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Говяжий фарш	500 г	10-12	5-20	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные бифштексы	250 г	6-8		
Птица				
Куски курицы	500 г (2 шт.)	12-14	15-40	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	1000 г	25-28		
Рыба				
Рыбное филе	250 г (2 шт.)	6-7	5-20	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
	400 г (4 шт.)	11-13		
Фрукты				
Ягоды	250 г	6-7	5-10	Разложите фрукты тонким слоем на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт. 4 шт.	1½-2 3-4	5-10	Положите булочки в круг, а хлеб - горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/Сэндвичи	250 г	4-5		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	8-10		

ГРИЛЬ

Нагревательные элементы гриля расположены под потолком внутренней камеры печи. Они работают только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 2-3 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:
Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание:
Если используется только режим гриля, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении , а не на задней стенке в вертикальном положении. Помните о том, что продукты нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкциях не указано обратное.

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает в себе лучистую теплоту, идущую от гриля, и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно.
В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима "СВЧ + гриль"
Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме "СВЧ + гриль":
Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Важное замечание:
Когда используется комбинированный режим (СВЧ +гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении на задней стенке. Продукт нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкции не указано обратное. В других случаях его необходимо помещать непосредственно на вращающийся поднос. См. инструкции в следующей таблице.
Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_RU.indd 28 2014-07-16 5:18:09

Руководство по приготовлению с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 2-3 минуты.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Время предварительного разогрева (мин.)	Режим приготовления	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)
Ломтики тоста	4 шт. (4 x 25 г)	3	Только гриль	6-7	5-6
	Инструкции				
	Положите тосты рядом друг с другом на решетку.				
Булочки (уже испеченные)	2-4 шт.	3	Только гриль	3-4	2-3
	Инструкции				
	Разложите булочки в кружок на решетку сначала нижней стороной вверх.				
Жареные помидоры	250 г (2 шт.)	3	300 Вт + Гриль	5½ -6½	-
	Инструкции				
	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху солью, перцем и сыром. Расположите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.				
Тосты по по-гавайски	2 шт. (300 g)	3	300 Вт + Гриль	7-9	-
	Инструкции				
	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите на хлеб ингредиенты (ветчина, ананас, ломтики сыра) и положите тосты на решетку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.				
Куриные крылышки (из холодильника)	400-500 г (6 шт.)	3	300 Вт + Гриль	12-14	11-13
	Инструкции				
	Смажьте куски курицы, извлеченной из холодильника, например крылышки или ножки, маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на решетку, косточками в середину. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.				

Свежие продукты	Порция	Время предварительного разогрева (мин.)	Режим приготовления	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)
Печеный картофель	500 г	3	450 Вт + Гриль	10-12	-
	Инструкции				
	Разрежьте картофелины пополам и положите их по кругу на решетку отрезанными сторонами в сторону гриля. Смажьте обрезанную сторону оливковым маслом и посыпьте специями. После приготовления дайте постоять 3 минуты.				
Замороженные блюда из макаронного теста (паста)	400 г	-	600 Вт + Гриль	16-18	-
	Инструкции				
	Положите замороженное блюдо из макаронного теста (-18 °C), например лазанью или тортелини, в подходящее по размеру блюдо из термостойкого стекла и поставьте на решетку.				
Замороженный рыбный гратин	400 г	-	450 Вт + Гриль	20-22	-
	Инструкции				
	Положите замороженный рыбный гратин (-18 °C) в подходящее по размеру блюдо из термостойкого стекла и поставьте на решетку.				
Замороженные кусочки пиццы	250 г (8 шт.)	-	300 Вт + Гриль	10-12	-
	Инструкции				
	Положите замороженные закуски а-ля пицца (-18 °C) или мини-киши по кругу на решетку.				
Замороженное пирожное со штрейзелем	200-250 г (1-2 шт.)	-	300 Вт + Гриль	4-6	-
	Инструкции				
	Положите замороженные пирожные (-18 °C) одно к другому на решетку. После размораживания дайте постоять 5 минут.				

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА
Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой.
Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 750 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА
Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку.
Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится.
Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА
Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку.
Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА
Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.
Слейте воду с желатина и положите его в маленькую тарелку из термостойкого стекла.
Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)
Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.
Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3 ½ до 4 ½ минут с использованием уровня мощности 750 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА
Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте.
Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 750 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА
Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 750 Вт.
Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ
Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера.
Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая их несколько раз.
Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки

☛ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

☛ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте все брызги и пятна с внутренних поверхностей или роликовой подставки с помощью мыльного раствора и куска ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Мойте тарелку в посудомоечной машине по мере необходимости.

СЛЕДИТЕ, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия.
НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливалась на них;
- и не мешали правильно закрывать дверцу.

Чистите внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_RU.indd 30 2014-07-16 5:18:09

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся кожух

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

НЕ снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.
Причина: Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие части печи.

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	GE73MR, GE7R4MR-W
Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Потребление электроэнергии Микроволновая печь Гриль Комбинированный режим	 1150 Вт 1100 Вт 2250 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 750 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г) Внешние Нагревательная камера печи	 489 x 275 x 352 мм 330 x 211 x 309 мм
Громкость	20 литров
Вес Нетто	 Приблизительно 12,5 кг

※ **оборудование класса I**

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу,Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000
ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04091M-02

GE73MR
GE7R4MR-W

Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung НЕ поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.

Planet First 100 % Recycled Paper

Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

SAMSUNG

УКРАЇНСЬКА

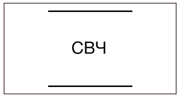
ЗМІСТ

Короткий наочний посібник 2
Приладдя 3
Піч.... 4
Панель керування.... 4
Користування цією інструкцією.... 5
Важлива інформація з техніки безпеки 5
Пояснення символів і піктограм.... 5
Правила техніки безпеки для уникнення можливого надмірного впливу енергії мікрохвиль. .. 5
Важливі інструкції з техніки безпеки 6
Правильна утилізація виробу
(Відходи електричного та електронного обладнання) 8
Встановлення мікрохвильової печі.... 9
Встановлення часу 9
Як працює мікрохвильова піч.... 10
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально 10
Встановлення режиму заощадження електроенергії.... 10
Що робити, якщо виникли сумніви з приводу чогось, або є певні проблеми 11
Приготування/Підігрівання 11
Рівень потужності 12
Зупинка приготування їжі 12
Регулювання часу приготування 12
Використання функції автоматичного приготування російських страв.... 13
Параметри функції автоматичного приготування російських страв.... 13
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження.... 19
Параметри автоматичного швидкого розмороження 19
Приготування в режимі гриля 20
Поєднання мікрохвиль і гриля.... 20
Приготування їжі у декілька етапів.... 21
Вибір приладдя.... 21
Вимкнення звукового сигналу.... 22
Блокування мікрохвильової печі для безпеки 22
Посібник із вибору посуду.... 22
Посібник із приготування їжі 23
Чищення мікрохвильової печі.... 30
Зберігання та ремонт мікрохвильової печі.... 31
Технічні характеристики 31

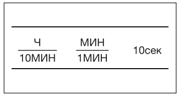
КОРОТКИЙ НАОЧНИЙ ПОСІБНИК

Для приготування їжі

1. Помістіть продукти в піч.
   Виберіть рівень потужності, натиснувши один або кілька разів кнопку **Уровень мощности (Рівень потужності)**.

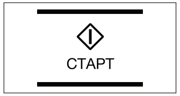


2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** або **10 s (10 с)**.



3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

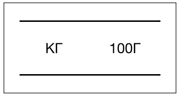
   Результат: Почнеться приготування страви. Коли приготування закінчено, піч подасть чотири звукові сигнали.



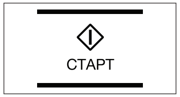
Для розмороження продуктів

1. Помістіть заморожені продукти в піч.
   Натискайте кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** (⁂) один або кілька разів відповідно до типу продуктів, які слід розморозити.

2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопок **кг** і **г**.

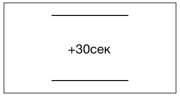


3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).



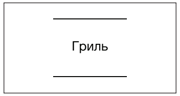
Щоб продовжити час приготування на хвилину

Залиште продукти в печі.
Натисніть один або кілька разів кнопку **+30 сек** для кожних 30 секунд, які треба додати.



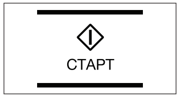
Для приготування страв на грилі

1. Попередньо нагрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль** (ᔕ), і встановіть час прогріву за допомогою кнопок (**10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** і **10 сек (10 с)**), після чого натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).



2. Покладіть продукти на решітку печі. Натисніть кнопку **Гриль** (ᔕ). Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**.

3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

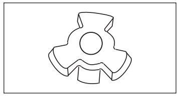


ПРИЛАДДЯ

Залежно від придбаної моделі, в комплекті постачаються декілька приладь, які можна використовувати в різний спосіб.

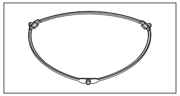
1. **Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.

   <u>Призначення:</u> Муфта обертає скляну тарілку.



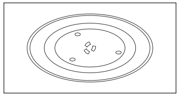
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

   <u>Призначення:</u> Роликова опора підтримує скляну тарілку.



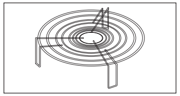
3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з’єднаний із муфтою.

   <u>Призначення:</u> Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



4. **Решітка для гриля**, яку ставлять на скляну тарілку.

   <u>Призначення:</u> Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.

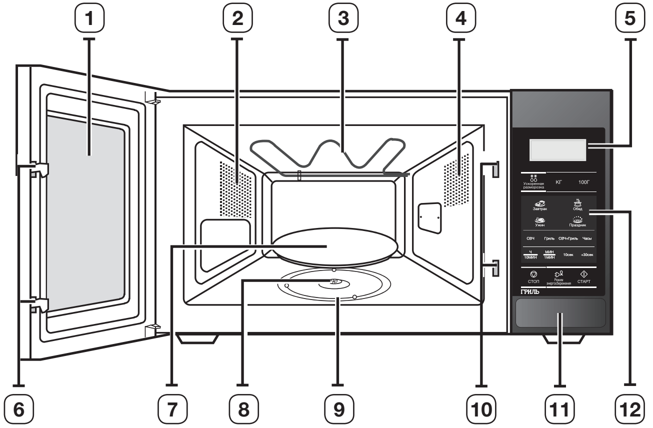


☛ **НЕ можна** користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку.

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_UK.indd 3 2014-07-16 □□ 5:24:06

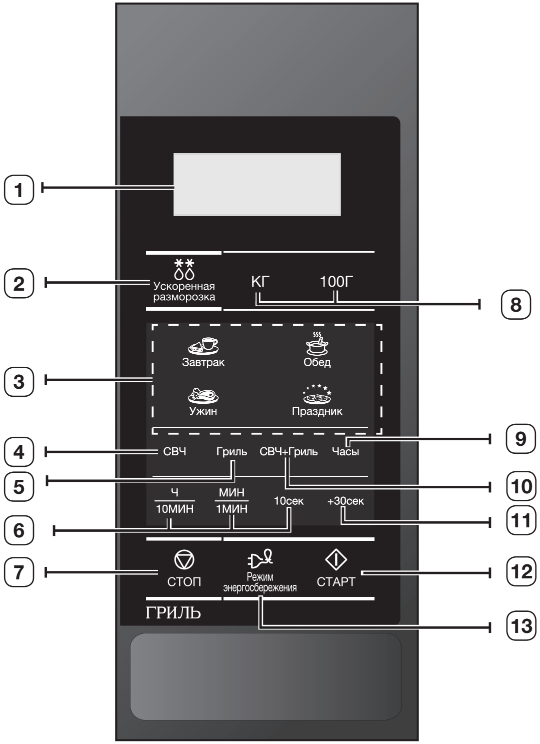
УКРАЇНСЬКА

ПІЧ



1. ДВЕРЦЯТА
2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
3. ГРИЛЬ
4. ОСВІТЛЕННЯ
5. ДИСПЛЕЙ
6. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
7. СКЛЯНА ТАРІЛКА
8. МУФТА
9. РОЛИКОВА ОПОРА
10. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
11. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ
12. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. ДИСПЛЕЙ
2. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
3. КНОПКИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ
4. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ
5. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ ГРИЛЯ
6. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ
7. КНОПКА РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ
8. ВИБІР ВАГИ ПРОДУКТІВ
9. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
10. КНОПКА ВИБОРУ КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ
11. КНОПКА «+30 СЕК»
12. КНОПКА ПУСКУ
13. КНОПКА ЗУПИНКИ/СКАСУВАННЯ

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_UK.indd 4 2014-07-16 5:24:06

КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування
- Поради щодо приготування

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ
УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.
Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.

- Використовуйте пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтесь до найближчого центру обслуговування на веб-сайт www.samsung.com, де можна знайти додаткову інформацію та технічну підтримку.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для розігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.
⚠ УВАГА	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.

	Попередження; небезпека пожежі		Попередження; гаряча поверхня
	Попередження; електрика		Попередження; вибухонебезпечна речовина
	НЕ намагайтеся виконати цю дію.		Чітко дотримуйтеся вказівок.
	НЕ розбирайте виріб.		Вийміть штепсель із розетки.
	НЕ торкайтесь.		Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
	Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.		Примітка
	Важлива інформація		

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ.

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м’якою сухою ганчіркою.

(в) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

(1) самих дверцят (погнуті)

(2) завіс дверцят (зламані або ослаблені)

(3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.

Пристрої класу B призначені для побутового використання та в установах, під’єднаних до електромережі з низькою напругою.

Компанія Samsung буде стягувати плату за ремонт у випадку заміни аксесуарів або ремонт косметичних дефектів, якщо пошкодження пристрою та/або пошкодження або втрата аксесуару сталися з вини користувача. Елементи, що підпадають під цю умову:

(а) вм’ятини, подряпини або зламані дверцята, ручка, зовнішня панель або панель управління;

(б) зламана або відсутня тарілка, направляючий ролик, муфта або решітка-гриль.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ				
Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати мікрохвильову піч.	✔	✔	✔	✔
Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✔	✔	✔	✔
Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✔	✔	✔	✔
Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✔	✔	✔	✔
Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✔	✔	✔	✔
Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✔	✔	✔	✔
Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✔	✔	✔	✔
У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя.	✔	✔	✔	✔
Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✔	✔	✔	✔
Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✔	✔	✔	✔
Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від’єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✔	✔	✔	✔
Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет (тільки для невбудованих моделей).	✔	✔		
Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.	✔	✔	✔	✔
Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✔	✔		✔
Надійно під’єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✔	✔	✔	
Не зачіпайте кабель живлення за металевий об’єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✔	✔	✔	
Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.	✔	✔		
Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.	✔	✔		
Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✔	✔	✔	
Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✔	✔		
За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм. Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✔	✔	✔	✔
Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.	✔	✔	✔	✔
Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✔		✔	✔

Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку (тільки для невбудованих моделей).	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише, якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.	✔	✔	✔	✔
Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.	✔	✔	✔	
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.	✔		✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Для уникнення опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.	✔		✔	
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час розігрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Для уникнення такої ситуації ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. • Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. • Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку. • Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.	✔	✔	✔	✔

Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✔
Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✔			✔
Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.	✔		✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.			✔	
Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.	✔	✔	✔	✔
Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.	✔	✔	✔	✔
Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.	✔	✔	✔	✔
Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки. Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
В режимі чищення поверхні печі можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (тільки для моделей із функцією чищення).		✔	✔	
Перед увімкненням режиму чищення необхідно видалити рештки продуктів чи рідини, а також перевірити у відповідному посібнику, які предмети можна залишити в печі на час роботи режиму чищення (тільки для моделей із функцією чищення).	✔	✔	✔	✔
Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил (тільки для вбудованої моделі).	✔	✔	✔	✔
Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.		✔		
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.		✔		

Під час роботи пристрою доступні поверхні можуть бути гарячими.	✔		
Під час роботи пристрою дверцята і зовнішні поверхні можуть бути гарячими.	✔		

⚠ УВАГА

Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✔		✔	✔
Під час розігрівання їжі у пластиковому чи паперовому посуді необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.	✔		✔	
Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✔		✔	✔
Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✔		✔	✔
Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.	✔		✔	✔
Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.	✔	✔		✔
Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✔	✔		
Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✔	✔
Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✔		✔	
Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✔	
Не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.			✔	
Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✔	
Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✔	
Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✔			✔
Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.	✔			✔
Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✔		✔	
Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✔	✔	✔	

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

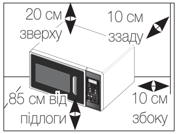
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

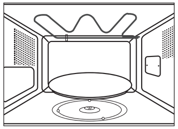
ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.

1. Під час встановлення печі для нормальної вентиляції забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі.



2. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.



3. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

☛ Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування.
З міркувань особистої безпеки під'єднайте кабель до 3-контактної заземленої розетки мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.

☛ Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «:0», «88:88» або «12:00».
Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

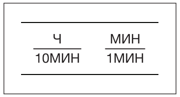
- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч
- після збою електроживлення

Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

1. Щоб показувати час у…

   24-годинний формат
   12-годинний формат

2. Встановіть годину за допомогою кнопки «Ч (год.)», а хвилини за допомогою кнопки «МИН (хв.)».



3. Коли відобразиться потрібний час, знову натисніть кнопку **Часы (Годинник)** та увімкніть годинник.

   Результат: Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.

УКРАЇНСЬКА

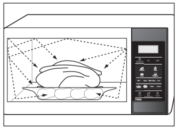
ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.
Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розмороження продуктів;
- швидкого підігрівання/приготування їжі;
- приготування їжі.

Принципи приготування їжі.

1. Хвилі, які виробляє магнетрон, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.



2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
3. Час приготування їжі може бути різним залежно від рецепту та властивостей продуктів. Зокрема:
   - кількості та густини;
   - вмісту води;
   - початкової температури (охолоджені чи кімнатної температури).

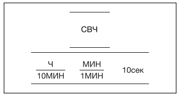
☛ Оскільки їжа всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як їжу вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв та цій інструкції, щоб отримати:

- рівномірно приготовану їжу до самої середини;
- однакову температуру продуктів у всіх частинах.

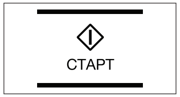
ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Відкрийте дверцята печі, натиснувши велику кнопку у нижньому правому куті панелі керування.
Поставте посудину з водою на скляну тарілку. Потім закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** і встановіть час роботи від 4 до 5 хвилин, натиснувши кнопку **1 мин (1 хв.)** потрібну кількість разів.



2. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).



Результат: Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин. Після цього вода повинна закипіти.

✎ Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний, потрібно буде більше часу для того, щоб вода закипіла.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії. Ця система дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується.

- Натисніть кнопку **Режим энергосбережения (Енергозбереження)**.
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята - на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВИНИКЛИ СУМНІВИ З ПРИВОДУ ЧОГОСЬ, АБО Є ПЕВНІ ПРОБЛЕМИ

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Це звичайне явище.

- Конденсація вологи всередині печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

Піч не працює після натиснення кнопки Старт (Пуск) (⇧).

- Чи повністю закриті дверцята?

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку **Старт (Пуск)** (⇧)?
- Чи закриті дверцята?
- Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача?

Їжа не готова або надто запечена.

- Чи правильно вибрано час приготування для цього типу їжі?
- Чи вибрано правильний рівень потужності?

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Чи не використовується посуд із металевим оздобленням?
- Чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет?
- Чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок?

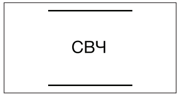
Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.

Якщо після прочитання вищенаведених інструкцій вам не вдається усунути проблему, зверніться до магазину, в якому придбано піч, або в найближчий сервісний центр компанії SAMSUNG.

ПРИГОТУВАННЯ/ПІДІГРІВАННЯ

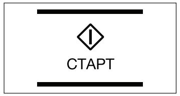
Подана далі процедура пояснює як правильно приготувати або розігріти їжу. ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду. Спершу помістіть їжу в центр скляної тарілки. Потім закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**.

   Результат: На дисплеї відобразиться індикація 750 Вт (максимальна потужність приготування).
   Виберіть відповідний рівень потужності ще раз натиснувши кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**, доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів потужності на наступній сторінці.

2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**.



3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (⇧).

   Результат: Всередині печі з'явиться світло і тарілка почне крутитися.
   1) Починається приготування їжі, і коли воно закінчується, піч подає чотири звукові сигнали.
   2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину)
   3) на дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

☛ **Ніколи** не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність	
	МІКРОХВИЛІ	ГРИЛЬ
ВИСОКИЙ	750 Вт	-
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	600 Вт	-
СЕРЕДНІЙ	450 Вт	-
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	300 Вт	-
РОЗМОРОЖЕННЯ (❄)	180 Вт	-
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБІ I (♨ ⌇)	600 Вт	1100 Вт
КОМБІ II (♨ ⌇)	450 Вт	1100 Вт
КОМБІ III (♨ ⌇)	300 Вт	1100 Вт

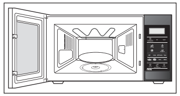
Якщо вибрати більш високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

Якщо вибрати більш низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

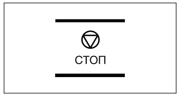
Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.

1. Щоб призупинити тимчасово
Відкрийте дверцята.



Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

2. Щоб зупинити повністю
Натисніть кнопку **Стоп (Зупинити)** (▽).



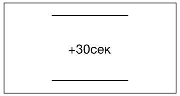
Результат: Приготування їжі припиняється.
Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **Стоп (Зупинити)** (▽).

Щоб скасувати будь-які задані параметри до початку приготування, просто натисніть кнопку **Стоп (Зупинити)** (▽).

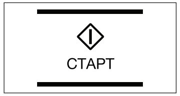
РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Ви можете збільшити залишений час приготування, натискаючи кнопку +30 сек по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

1. Натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.



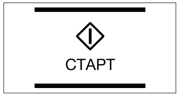
2. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).



ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ

Час приготування в режимі автоматичного приготування російських страв встановлюється автоматично.
Страви можна вибрати, натискаючи відповідну кнопку функції «автоматичного приготування російських страв» потрібну кількість разів.
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Автоматическое приготовление русских блюд (Автоматичного приготування російських страв)** (Завтрак / Обед / Ужин / Праздник) для потрібної страви відповідну кількість разів.



2. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

   Результат: Коли приготування завершиться
   1) піч подасть чотири звукові сигнали;
   2) три рази пролунає звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (з інтервалом в одну хвилину);
   3) на дисплеї знову з’явиться відображення поточного часу.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

ПАРАМЕТРИ ФУНКЦІЇ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ

У поданій таблиці представлено 4 різні програми режиму «автоматичного приготування російських страв», вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

1. СНІДАНОК

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	**Вівсянка**	260 г	Суха вівсянка «Геркулес» - 50 г, цукор– 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.		
2	**Гречка**	200 г	Гречка – 100 г, сіль – 2 г, окріп – 250 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Накрийте миску опуклою кришкою. Увімкніть програму.		
3	**Сирний тост**	40-60 хв.	Хліб для тостів – 2 шт. (по 26-28 г), сир – 2 шт. (по 20 г)
	< Рекомендації >		
	Покладіть два тости на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости і накрийте їх сиром. Потім продовжіть приготування.		
4	**Яйце «Пашот»**	1 шт.	Яйце – 1 шт., вода – 150 мл, оцет 9 % – 10-15 мл
	< Рекомендації >		
	Поставте миску з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Доведіть воду до кипіння. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску з киплячою водою та оцтом. Виделкою утворивши в мисці вир, вилийте у нього яйце із шкаралупи. Потім продовжіть приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
5	**Хліб із консервованим лососем і гарячим майонезом**	2 x 75 г	Хліб – 2 шт. (по 22 г), консервований лосось – 2 шт. (по 30 г), майонез – 36 г (по 18 г на шт.), зелена цибуля (подрібнена) – 2-5 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть хліб на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть хліб і покладіть на нього консервованого лосося та майонез. Потім продовжіть приготування. Зверху прикрасьте нарізаною цибулею.		
6	**Сосиски з консервованим горошком**	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. (по 50 г), масло – 5 г, консервований горошок –135 г (суха вага)
	< Рекомендації >		
	У миску покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.		
7	**Омлет**	130-135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	< Рекомендації >		
	Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.		
8	**Сирники**	2 шт. (190 г)	Кисломолочний сир – 90-100 г, борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – 1/4 шт., масло – 5-10 г (для змащування)
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуйте два круглі плескаті сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники і продовжуйте приготування страви.		
9	**Кекс**	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – 1/2 шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
10	**Лимонні кульки з пісочного тіста**	5 шт. (190 г)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 1 шт., тепла вода – 1 ст. л., лимонна цедра Для глазурі: Жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте всі складники. Сформуйте п’ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.		

2. ОБІД

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	**Борщ**	340 г	(1) Буряк тертий – 50 г, нарізана соломкою капуста – 20 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г, окріп – 300 мл (2) М’ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 250 мл, лавровий лист – 1 шт., оцет 9% – 5 мл за бажанням
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, покладіть лавровий лист (2). Потім продовжіть приготування.		
2	**Капусняк**	350 г	(1) Нарізана соломкою капуста – 45 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, картопля, нарізана довгими скибками – 25 г, томатна паста – 10 г, М’ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл (2) М’ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл, лавровий лист – 1 шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, покладіть лавровий лист (2). Потім продовжіть приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3	**М'ясна солянка**	340 г	(1) Нарізана соломкою цибуля – 45 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл (2) Каперси – 7 г, нарізані солені огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Поставте у піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжіть приготування.		
4	**Овочевий суп**	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 250 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.		
5	**Курячий бульйон із вермішеллю**	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква - 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму.		
6	**Котлети**	2 шт. (114 г)	(1) Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл (2) Мішаний фарш зі свинини та яловичини – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г (3) Панірувальні сухарі – 5 г
	< Рекомендації >		
	Вилийте молоко на хліб (1). Ретельно перемішайте його з м'ясним фаршем. Додайте приправи (2). Сформуйте дві кульки, обкачайте їх у сухарях (3). Покладіть на тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть стейк. Потім продовжіть приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
7	**Стейк із лосося на грилі**	150-170 г	Стейк із лосося з кістьми і шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г
	< Рекомендації >		
	Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть стейк. Потім продовжіть приготування.		
8	**Свиняча шия з гірчичним соусом**	250 г	(1) Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.		
9	**Пельмені**	15 шт. (185 г)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10-12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл, чорний перець горошком – 3-5 шт., лавровий лист – 1 шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Перемішайте, піднімаючи з дна. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Увімкніть програму.		
10	**Компот із сухофруктів**	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.		

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_UK.indd 15 2014-07-16 ☐☐ 5:24:11

3. ВЕЧЕРЯ Ужин

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	**М'ясний рулет із яйцем, звареним накруто**	180 г	М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, зварене накруто – 1 шт., сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г
	< Рекомендації >		
	Додайте приправи у фарш і ретельно вимішайте руками. Розкачайте фарш кругом. У центр покладіть яйце. Закрийте яйце з усіх боків м'ясом. Сформуйте у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму.		
2	**Ліниві голубці**	2 шт. (225 г)	(1) М'ясні кульки (а) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г, варений звичайний рис – 25 г, нарізана капуста – 25 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г (б) Нарізана соломкою цибуля – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте дві кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3	**Фрикадельки в томатному соусі**	2 шт. (265 г)	(1) М'ясні кульки (а) Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 130 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г (б) Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (б). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		
4	**Курячі ніжки з чорносливом**	2 шт. (325 г)	Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (по 160-180 г), чорнослив – 5-7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть у глибоку миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжуйте приготування страви.		
5	**Індичка тушкована з овочами**	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.		
6	**Печена картопля**	140-180 г (1-2 шт.)	Велика картопля – 1-2 шт. (160-200 г)
	< Рекомендації >		
	Помийте картоплю і проколіть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
7	**Рататуй**	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г (орегано та базилік до смаку), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску. (Додайте орегано та базилік). Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.		
8	**Гречаники**	224 г	(а) Кисломолочний сир 9% – 120-140 г, цукор – 10-15 г, сіль – 0,5 г, яйце – 1/2 шт., зварена гречка – 140 г (б) Білий хліб – 5 г, панірувальні сухарі – 1-2 г (в) Сметана – 30 г
	< Рекомендації >		
	Змішайте всі складники (а). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (б). Зверху вилийте сметану (в). Поставте в піч і ввімкніть програму.		
9	**Риба по-староросійськи**	340 г	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл (2) Для соусу: Борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном.(1) Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте соус, овочі та бульйон, постійно помішуючи. (2) Додайте рибу і лавровий лист (3). Потім продовжіть приготування		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
10	**Риба по-московськи**	270 г	(1) Шампіньйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г (2) Сметана – 15 г (3) Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. (по 60-70 г), сметана – 15 г, сіль – 5 г, білий перець мелений – 0,5 г, тертий сир – 25 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налийте половину сметани в іншу миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжіть приготування		
11	**Заморожена піца**	350 г	Заморожена піца – 350 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму.		

4. ОСОБЛИВІ ПОДІЇ

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	**Фаршированний болгарський перець**	2 шт. (480-500 г)	(1) Болгарський перець – 2 шт. (по 80 г), м’ясний фарш (яловичина і свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), варений звичайний рис – 10-20 г, сіль – 5г, чорний перець мелений – 0,5 г, м’ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть рис у фарш Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м’ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2	Расстєгай із рибою	1 шт. (75 г)	(1) Морожене листкове тісто (2 квадрати) – 1/4 форми (2) Начинка: Нарізане мілкими кубиками філе судака – 25 г, нарізані кубиками шампіньйони – 6 г, варений звичайний рис – 4 г, жовток - 1/4 яйця для змащування
	< Рекомендації >		
	Розморозьте тісто. Наріжте тісто до потрібного розміру (1). Змішайте всі складники для начинки (2). Викладіть начинку на середину тіста. Складіть човником. Змастіть жовтком. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перекладіть човник із тарілки на вощений папір. Покладіть пиріжок на вощеному папері на решітку для гриля. Потім продовжіть приготування.		
3	Сир у панірувальних сухарях	5 шт. (125 г)	Сир – 125 г (4-5 шт. по 25 г кожен), яйце – 0,5 шт., панірувальні сухарі – 3-5 г
	< Рекомендації >		
	Поріжте сир квадратами 5х5 см. Обкачайте у жовтку і сухарях. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть сир на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму.		
4	Курячий шашлик	280 г	Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, посічений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички
	< Рекомендації >		
	Поріжте філе кубиками 3х3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.		
5	М’ясо по-боярськи	260 г	Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г, шампіньйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г
	< Рекомендації >		
	Приправте м’ясо. Викладіть м’ясо на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, викладіть на м’ясо шампіньйони і залийте майонезом. Потім продовжіть приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
6	Кулебяка із сьомгою	180 г	Листкове тісто – 130 г Начинка: Нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування
	< Рекомендації >		
	Розморозьте тісто. Розкачайте до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуйте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть тісто на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, зніміть вощений папір. Переверніть виріб. Потім продовжіть приготування.		
7	Лососевий шашлик	280 г	Лосось, нарізаний великими кубиками – 350-370 г, лимон – 25 г (витиснути сік), сіль – 5 г, олія – 10 г, порізана петрушка – 10 г, палички
	< Рекомендації >		
	Змішайте всі складники з рибою. Маринуйте протягом 15-20 хв., після чого нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.		
8	Форель запечена з овочами	210-240 г	Масло – 5 г, нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. – 220-250 г, сіль – 1 г, білий перець мелений – 0,5 г, масло – 5 г
	< Рекомендації >		
	Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.		
9	Печиво	160 г (2 по 80 г)	Борошно – 85 г, цукор-пудра – 25 г, масло – 50 г, яйце – 0,5 шт., сіль – 1 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте борошно, цукор-пудру і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Сформуйте два круглі плескаті печива. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму.		
10	Морс із журавлини	200 мл	Морожена журавлина – 50 г, цукор – 35 г, вода – 200 мл
	< Рекомендації >		
	Перемеліть морожену журавлину на м’ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.		

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

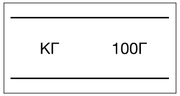
За допомогою цього режиму можна легко розморозити м’ясо, птицю та рибу. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі.
Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

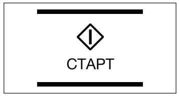
Спершу покладіть заморожені продукти в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь розморожувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** (⁂). (Детальніші пояснення див. у таблиці на протилежній сторінці).

2. Виберіть вагу продуктів натисненням кнопки **кг** і **100 г**. Максимальна вага становить 1500 г.



3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).



Результат:

- Почнеться процес розмороження.
- Піч подає звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.
- Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇.

Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію «приготування/підігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію див. у розділі «Приготування/Підігрівання» на стор. 11.

ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

У поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.
Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали.
Покладіть м’ясо, рибу та фрукти або ягоди на керамічну тарілку.

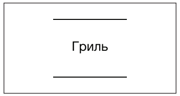
Код	Страва	Порція	Час витримки	Рекомендації
1	**М’ясо**	200-1500 г	20-90 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
2	**Птиця**	200-1500 г	20-90 хв.	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій.
3	**Риба**	200-1500 г	20-80 хв.	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків.
4	**Фрукти/ Ягоди**	100-600 г	5-20 хв.	Розкладіть фрукти рівномірно в пласку скляну посудину. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

Для розмороження в ручному режимі виберіть функцію розмороження вручну з рівнем потужності 180 Вт. Докладніше про розмороження продуктів вручну і час розмороження дивіться на сторінці 27-28.

ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

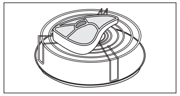
За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль. Для цього в комплект печі входить решітка для гриля.

1. Попередньо нагрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль**, і встановіть час прогріву за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** і **10 сек (10 с)**, після чого натисніть кнопку **Старт (Пуск)**.

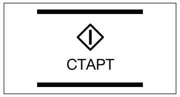


2. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.

3. Покладіть продукти на решітку печі. Натисніть кнопку **Гриль**. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**. (Максимальний час для гриля становить 60 хвилин).



4. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).



Результат: Всередині печі з’явиться світло і тарілка почне крутитися.

1) Починається приготування їжі, і коли воно закінчується, піч подає чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину)
3) на дисплеї знову з’явиться відображення поточного часу.

Не турбуйтеся, якщо в процесі приготування нагрівальний елемент вимикається і знову вмикається. Ця система розроблена для того, щоб запобігти перегріванню печі.

☛ Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

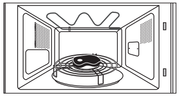
ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ

Для того, щоб швидко приготовити їжу і підрум’янити її, можна комбінувати використання мікрохвиль і гриля.

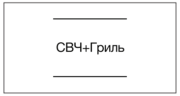
☛ **ЗАВЖДИ** використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла.

☛ **ЗАВЖДИ** використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

1. Відкрийте дверцята печі, натиснувши велику кнопку у нижньому правому куті панелі керування. Покладіть продукти на решітку, а решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.



2. Натисніть кнопку **СВЧ + Гриль (Комбі)**.



Результат: На дисплеї з’являться такі символи:

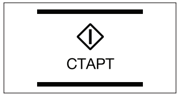
Комбі (режим мікрохвиль і гриля)
600 Вт (вихідна потужність)

Виберіть відповідний **рівень потужності**, натискаючи кнопку **СВЧ + Гриль (Комбі)**, доки на дисплеї не з’явиться необхідне значення потужності.

☛ Температуру гриля встановити неможливо.

3. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**. Максимальний час приготування становить 60 хвилин.

4. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).



Результат: Розпочато приготування в комбінованому режимі. Коли приготування завершиться

1) піч подасть чотири звукові сигнали;
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину)
3) на дисплеї знову з’явиться відображення поточного часу.

Максимальна потужність печі для комбінованого режиму мікрохвиль та гриля становить 600 Вт.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДЕКІЛЬКА ЕТАПІВ

Мікрохвильову піч можна запрограмувати так, що вона готуватиме їжу щонайбільше у три етапи.

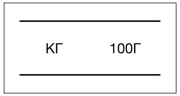
Наприклад. Ви хочете розморозити страву та приготувати її, не переналаштовуючи піч після кожного етапу. Для прикладу, можна розморозити та приготувати 500 г риби у три етапи.

- Розмороження
- Приготування I
- Приготування II

Можна запрограмувати два до три етапи приготування.
Якщо ви програмуєте приготування їжі у три етапи, першим етапом має бути розмороження.
Не натискайте кнопку (⟐), доки не буде запрограмовано останній етап.

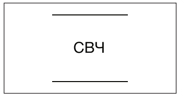
1. Натисніть один або кілька разів кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** (⁂).

2. Виберіть вагу продуктів, натискаючи кнопки **кг** і **100 г** потрібну кількість разів (500 г у цьому прикладі).



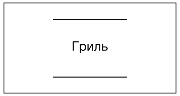
3. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**. Режим мікрохвиль (I):

   ; за потреби виберіть рівень потужності, знову натиснувши кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** один або декілька разів (600 хв. у цьому прикладі).



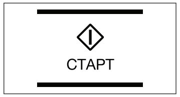
4. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)** (4 хвилини у цьому прикладі).

5. Натисніть кнопку **Гриль**. Режим гриля (II):



6. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)** (5 хвилин у цьому прикладі). (Максимальний час для гриля становить 60 хвилин).

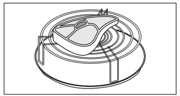
7. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (⟐).



Результат: Три режими [розмороження і приготування (I, II)] вибираються один за одним. Залежно від вибраного режиму розмороження, піч може подати звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти. Коли приготування закінчено, піч подає чотири звукових сигнали.

- Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- на дисплеї знову з’явиться відображення поточного часу.

ВИБІР ПРИЛАДДЯ



Використовуйте лише приладдя, як є безпечне для використання в мікрохвильовій печі; не використовуйте пластмасових ємностей, паперових чашок, рушників тощо.

Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (гриль і мікрохвилі), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і в звичайній печі.

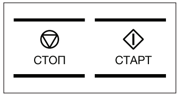
Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 22-23.

УКРАЇНСЬКА

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

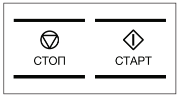
Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

1. Одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити)** (⊽) та **Старт (Пуск)** (◇).



Результат: Тепер піч не подаватиме звукових сигналів при натисканні кнопок.

2. Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити)** (⊽) та **Старт (Пуск)** (◇).

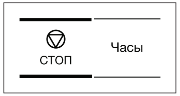


Результат: Піч знову працює зі звуковими сигналами.

БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

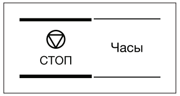
Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.
Піч можна заблокувати в будь-який час.

1. Одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити)** (⊽) та **Часы (Годинник)**.



Результат: Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).

2. Щоб розблокувати піч, одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити)** (⊽) та **Часы (Годинник)**.



Результат: Піч знову нормально працює.

ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх. Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд. У поданій нижче таблиці перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для підрум'янення	✓	Не розігрівайте більше восьми хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Універсальний посуд для готування та сервірування	✓	Можна використовувати, якщо не він декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дроти для зв'язування пакетів для замороження	✗	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Контейнери	✓	Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Може використовуватися для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для замороження	✓✗	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкування.

✓ **: рекомендовано**

✓✗ **: використовувати з обережністю**

✗ **: небезпечно**

ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та абсорбується наявною в їжі водою, жиром і цукром.
Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Посуд для мікрохвильової печі
Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі
У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (див. розділ зі спеціальними порадами).

Використання кришки під час приготування їжі
Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Час витримки
Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.

Вказівки щодо приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Перемішайте двічі під час приготування і один раз після його завершення. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Броколі	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (морква/горошок/ кукурудза)	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (у китайському стилі)	300 г	600 Вт	8½-9½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – див. табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

Підказка. Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Чим менші шматочки, тим швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (750 Вт).

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини.
Брюссельська капуста	250 г	6½-7½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Морква	250 г	5-6	3	Поріжте моркву на однакові шматочки.
Цвітна капуста	250 г 500 г	5½-6 9½-10	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Цукіні	250 г	4-4½	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм’якнуть.
Баклажани	250 г	4½-5	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250 г	5-5½	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.
Гриби	125 г 250 г	1½-2 3½-4	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Цибуля	250 г	5-6	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст.л.) води.

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Болгарський перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 г 500 г	5-6 9-10	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250 г	5-5½	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об’єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.
Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло.
Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макарони: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 г	750 Вт	17-18	5	Додайте 500 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 г	750 Вт	22-23	5	Додайте 500 мл холодної води.
Коричневий рис	250 г	750 Вт	22-23	10	Додайте 600 мл холодної води.
Суміш рису (рис + дикий рис)	250 г	750 Вт	18-19	5	Додайте 500 мл холодної води.
Зернова суміш (рис + крупа)	250 г	750 Вт	19-20	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макарони	250 г	750 Вт	11-12	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

ПІДІГРІВАННЯ

Ваша мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч. Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче. Час у табличці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 - +7 °C.

Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м’яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 750 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.
Див. табличку для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об’єм або підігріваються дуже швидко (пироги з начинкою тощо), краще розігрівати їх з використанням нижчого рівня потужності.
Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати. Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.
Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.
Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об’єму.
Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у табличці не зазначено інше.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Див. також розділ про заходи безпеки.

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_UK.indd 25 2014-07-16 ⬚⬚ 5:24:12

ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому кипінню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Переш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: між 30-40 °C.

ДИТЯЧЕ МОЛОКО Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту соскою, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: прибл. 37 °C.

ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 горнятко) 250 мл (1 горнятко)	750 Вт	1½-2 2-2½	1-2	Налийте напій у керамічне горнятко і розігрівайте, не накриваючи. Ставте філіжанку (150 мл) або горнятко (250 мл) посередині скляної тарілки. Добре перемішайте рідину одразу після розігрівання і після закінчення часу витримки.
Суп (охолоджений)	250 г 450 г	750 Вт	3-3½ 4-4½	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4-5	3	Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Страва на тарілці (охолоджена)	300 г 400 г	600 Вт	5-6 6½ -7½	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_UK.indd 26 2014-07-16 □□ 5:24:12

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Заморожені готові страви	300 г 400 г	600 Вт	11½-12½ 13-14	4	Покладіть заморожену їжу (-18 °C) на тарілку, дозволену для використання у мікрохвильовій печі, і поставте її посередині скляної тарілки. Проколіть плівку, якщо їжа запакована герметично; в іншому разі накрийте її плівкою для мікрохвильових печей. Дайте постояти 4 хвилини після розмороження.

Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування (овочі + м’ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.

Страва	Порція	Потужність	Час	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с 1 хв. - 1 хв. 10 с	2-3	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розморожування заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість.

Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.

Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають нагріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне нагріватись ззовні, зупиніть розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

Для завершення процесу розморожування дайте рибі, м’ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розморожування відрізняється залежно від ваги продукту. Див. таблицю нижче.

Підказка. Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої ваги продуктів потрібно менше часу, ніж для розморожування продуктів великої ваги. Пам’ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності, передбаченого для розморожування (180 Вт).

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М'ясо				
Фарш з яловичини	500 г	10-12	5-20	Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Стейки зі свинини	250 г	6-8		
Птиця				
Шматки курки	500 г (2 шт.)	12-14	15-40	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Ціла курка	1000 г	25-28		
Риба				
Філе риби	250 г (2 шт.)	6-7	5-20	Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть грубші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
	400 г (4 шт.)	11-13		
Фрукти				
Ягоди	250 г	6-7	5-10	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).
Хліб				
Булочки (по 50 г)	2 шт. 4 шт.	1½-2 3-4	5-10	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Тости / канапки	250 г	4-5		
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	8-10		

ГРИЛЬ

Елементи нагрівання гриля розташовані під стелею внутрішньої камери печі. Вони працюють тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 2-3 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонне приладдя для гриля
Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля
Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

Важлива примітка.
Коли використовується лише режим гриля, упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Пам'ятайте, що їжу слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно.
Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими.
600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у режим «мікрохвилі + гриль»
Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»
Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше див. табличку приготування з використанням гриля.

Важлива примітка.
Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Продукт слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше. Інакше, його слід класти просто на скляну тарілку, яка обертається. Див. вказівки у поданій нижче табличці.
Якщо продукт потрібно підрум'янити з обох боків, його слід перевернути.

Вказівки з використання гриля

Перш ніж готувати продукти на грилі, прогрійте його попередньо впродовж 2-3 хвилин.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у табличці нижче.

Свіжі продукти	Порція	Час попереднього розігрівання (хв.)	Режим приготування	1 Час приготування для сторони (хв.)	2 Час приготування для сторони (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 шт. (4 x 25 г)	3	Лише гриль	6-7	5-6
	Вказівки				
	Покладіть 2 шматки тосту поруч на підставку.				
Булочки (уже спечені)	2-4 шт.	3	Лише гриль	3-4	2-3
	Вказівки				
	Покладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку.				
Помідори-гриль	250 г (2 шт.)	3	300 Вт + Гриль	5½ -6½	-
	Вказівки				
	Розріжте помідори навпіл. Посоліть, поперчіть і посипте тертим сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на підставку.				
Тости по-гавайськи	2 шт. (300 г)	3	300 Вт + Гриль	7-9	-
	Вказівки				
	Спершу підсмажте шматки хліба. Накладіть зверху начинку (шинку, скибки ананасу, сир) і розкладіть тости рядочком на підставці. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.				
Курячі крильця (охолоджені)	400-500 г (6 шт.)	3	300 Вт + Гриль	12-14	11-13
	Вказівки				
	Підготуйте охолоджені шматки курки, наприклад крильця або ніжки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу на підставці, кістками досередини. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.				

Свіжі продукти	Порція	Час попереднього розігрівання (хв.)	Режим приготування	1 Час приготування для сторони (хв.)	2 Час приготування для сторони (хв.)
Смажена картопля	500 г	3	450 Вт + Гриль	10-12	-
	Вказівки				
	Розріжте картоплини навпіл і розкладіть половинки по колу на підставку, зрізаною стороною до гриля. Побризкайте на зрізи оливковою олією та посипте спеціями. Дайте постояти 3 хвилини після приготування.				
Заморожені макаронні вироби	400 г	-	600 Вт + Гриль	16-18	-
	Вказівки				
	Викладіть заморожені (-18 °C) макаронні вироби (лазанья або тортеліні) у відповідного розміру посудину з термостійкого скла і поставте її на підставку.				
Заморожені рибні філе для гриля	400 г	-	450 Вт + Гриль	20-22	-
	Вказівки				
	Викладіть заморожені (-18 °C) рибні філе у відповідного розміру тарілку з термостійкого скла і поставте її на підставку.				
Заморожені міні-піци	250 г (8 шт.)	-	300 Вт + Гриль	10-12	-
	Вказівки				
	Розкладіть заморожену піцу (-18 °C) чи малий кіш по колу на решітку.				
Заморожений струдель	200-250 г (1-2 шт.)	-	300 Вт + Гриль	4-6	-
	Вказівки				
	Покладіть заморожені шматки пирога (-18 °C) поруч на підставку. Дайте постояти після розморожування 5 хвилин.				

СПЕЦІАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА
Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 750 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ
Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться.
Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ
Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ
Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду.
Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду.
Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня потужності 300 Вт.
Помішайте після того, як желатин розтопиться.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРІ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)
Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води.
Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 750 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА
Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою.
Додайте 300 г цукру для приготування консервацій і добре помішайте.
Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 750 Вт.
Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ
Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½-7½ хвилин із використанням рівня потужності 750 Вт.
Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ
Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру.
Підсмажуйте протягом 3½ – 4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи.
Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляна тарілка і роликова опора

☛ **ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

☛ Недотримання цих вимог може призвести до пошкодження поверхні, що може негативно вплинути на пристрій і призвести до небезпечної ситуації.

1. Чистьте зовнішні поверхні м’якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Усуньте бризки і плями на внутрішніх поверхнях чи на підставці ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горнятко з розведеним лимонним соком на скляну тарілку і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. НІКОЛИ не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м’якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_UK.indd 30 2014-07-16 5:24:12

ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.
Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей.

☛ **НІКОЛИ** не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- від'єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
Причина: пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	GE73MR, GE7R4MR-W
Джерело живлення	230 В ~ 50 Гц
Споживання енергії Мікрохвилі Гриль Комбінований режим	 1150 Вт 1100 Вт 2250 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 750 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні Внутрішня камера	 489 x 275 x 352 мм 330 x 211 x 309 мм
Об'єм	20 літри
Вага Нетто	 близько 12,5 кг

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

УКРАЇНСЬКА

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_UK.indd 31 2014-07-16 ⬚⬚ 5:24:12

Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21,
ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАІНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04091M-02

GE73MR
GE7R4MR-W

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам пісіруге қатысты нұсқаулар

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.

Planet First 100 % Recycled Paper

Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.

SAMSUNG

КАЗАҚ

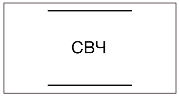
МАЗМҰНЫ

Қысқаша нұсқаулық 2
Керек-жарақтары 3
Пеш 4
Басқару панелі 4
Осы пайдаланушы нұсқаулығын қолдану 5
Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат 5
Белгішелер мен таңбалардың түсіндірмесі 5
Асқын микротолқын қуатының әсеріне ұшырамау үшін сақтық шараларын орындаңыз. 5
Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар 6
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық) .. 8
Микротолқынды пешті орнату 9
Уақытты орнату 9
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды 10
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру 10
Қуатты үнемдеу режимін орнату 10
Ақаулық туындаса немесе күмән пайда болса не істеу керек 11
Пісіру/Қыздыру 11
Қуат мәндері 12
Пісіруді тоқтату 12
Пісіру уақытын реттеу 12
Орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру функциясын қолдану 13
Орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру параметрлері 13
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясын қолдану 19
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы 19
Гриль жасау 20
Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану 20
Көп циклді пісіру 21
Керек-жарақтарды таңдау 21
Сигнал құралын өшіру 22
Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы 22
Ыдыстың жарамдылығын анықтау 22
Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес 23
Микротолқынды пешті тазалау 30
Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу 31
Техникалық параметрлері 31

ҚЫСҚАША НҰСҚАУЛЫҚ

Тағам пісіргіңіз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

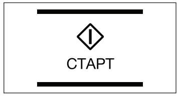
1. Тағамды пештің ішіне салыңыз.
   Қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз.



2. Пісіру уақытын **10 min (10 мин), 1 min (1 мин)** немесе **10 s (10 сек)** түймешігін басып таңдаңыз.

3. **Start (Бастау)** (◇) түймешігін басыңыз.

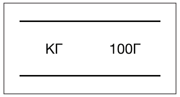
   Нәтижесі: Тағам пісе бастайды.
   Тағам пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.



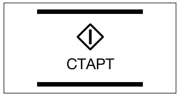
Тағам жібіткіңіз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

1. Мұздатылған тағамды пештің ішіне салыңыз.
   Rapid (Жылдам) ( ) түймешігін, жібітілетін тағамның түріне қарай бір немесе бірнеше рет басыңыз.

2. Салмақты **kg** және **g** түймешіктерін қажетінше басып таңдаңыз.

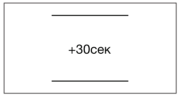


3. **Start (Бастау)** (◇) түймешігін басыңыз.



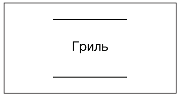
Қосымша минутты таңдағыңыз келсе.

Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз.
Қосымша 30 секунд қосқыңыз келген сайын **+30s (+30 сек)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.



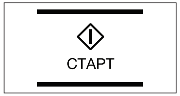
Гриль жасағыңыз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

1. Гриль құрылғысын **Grill (Гриль)** ( ) (**10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)**) және **Start (Бастау)** (◇) түймешігін басу арқылы қажетті температураға дейін қыздырыңыз.



2. Тағамды пештің ішіндегі тордың үстіне қойыңыз. **Grill (Гриль)** ( ) түймешігін басыңыз. Пісіру уақытын **10 min (10 мин), 1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешігін басып таңдаңыз.

3. **Start (Бастау)** (◇) түймешігін басыңыз.

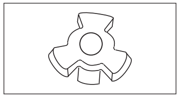


КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

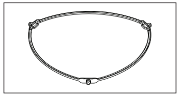
1. **Жалғастырғыш**, пештің табанындағы моторды білікшесіне орнатылып жеткізіледі.

   <u>**Мақсаты :**</u> Жалғастырғыш бұрылмалы табақты айналдырады.



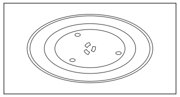
2. **Айналмалы шығырық**, пеш табанының ортасына қойылады.

   <u>**Мақсаты :**</u> Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



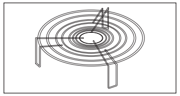
3. **Бұрылмалы табақ**, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.

   <u>**Мақсаты :**</u> Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.



4. **Гриль тор,** бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.

   <u>**Мақсаты :**</u> Металл торды гриль және аралас режим арқылы пісіру үшін қолдануға болады.

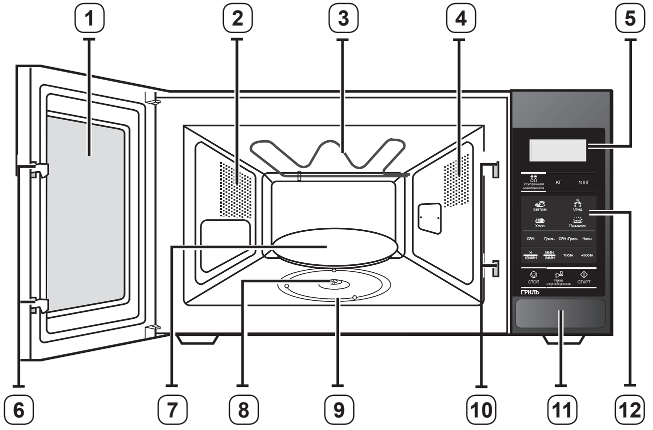


☛ Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз **ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ**.

ҚАЗАҚ

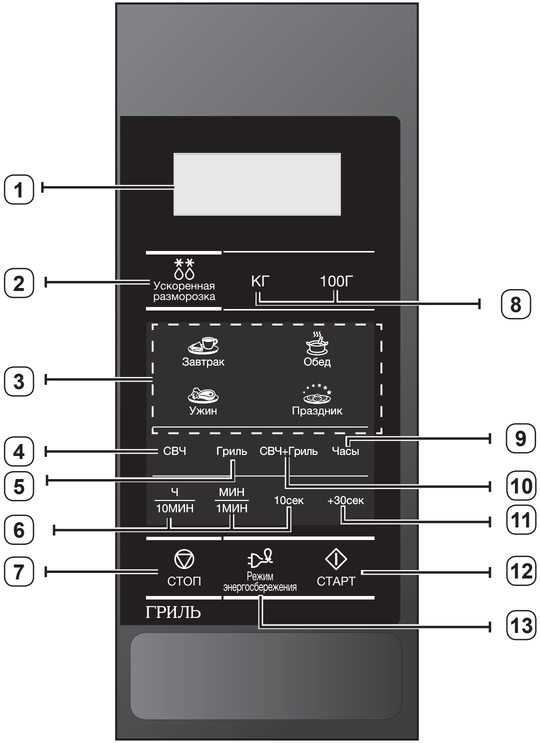
GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_KK.indd 3 2014-07-16 5:14:11

ПЕШ



1. ЕСІК
2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР
3. ГРИЛЬ
4. ШАМ
5. БЕЙНЕБЕТ
6. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
7. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
8. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
9. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
10. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҢЫЛАУЛАРЫ
11. ЕСІКТІ АШУ ТҮЙМЕШІГІ
12. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. БЕЙНЕБЕТ
2. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ
3. ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТ. ТҮРДЕ ПІСІРУ
4. МИКРОТОЛҚЫН РЕЖИМІ ТҮЙМЕШІГІ
5. ГРИЛЬ РЕЖИМІ ТҮЙМЕШІГІ
6. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ
7. ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТҮЙМЕШІГІ
8. САЛМАҚТЫ ТАҢДАУ
9. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ
10. АРАЛАС РЕЖИМ ТҮЙМЕШІГІ
11. +30 с ТҮЙМЕШІГІ
12. БАСТАУ ТҮЙМЕШІГІ
13. ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ ТҮЙМЕШІГІ

ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР
МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

ЕСКЕРТУ	Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.
АБАЙ БОЛЫҢЫЗ	Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

Ескерту; Өрт қатері	Ескерту; Бет жағы ыстық
Ескерту; Тоқ	Ескерту; Жарылғыш зат
Әрекет ЕТПЕҢІЗ.	Нұсқауларды тура орындаңыз.
БҰЗБАҢЫЗ.	Ашаны розеткадан суырыңыз.
Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.	Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.	Ескерім
Маңызды	

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ.

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пешті қолданып болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:

(1) есік (майысқан)
(2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)
(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Бұл 2-ші топтағы, В санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады. В санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.
Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

(a) Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.
(b) Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

ЕСКЕРТУ				
Микротолқынды пешті тек білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✓	✓	✓	✓
Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.	✓	✓	✓	✓
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✓	✓	✓	✓
Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✓	✓	✓	✓
Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✓	✓	✓	✓
Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✓	✓	✓	✓
Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✓	✓	✓	✓
Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✓	✓	✓	✓
Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз. (Ас үй қаптамасының үстіне қойылатын үлгі ғана.)	✓	✓		
Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✓	✓	✓	✓
Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✓	✓		✓
Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✓	✓	✓	
Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✓	✓	✓	
Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.	✓	✓		
Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✓	✓		
Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✓	✓	✓	
Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✓	✓		
Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек. Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.	✓	✓	✓	✓
Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✓		✓	✓
Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды. (Ас үй қаптамасының үстіне қойылатын үлгі ғана.)	✓	✓	✓	✓

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.	✔	✔	✔	✔
ЕСКЕРТУ: Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін микротолқынды пешті қауіпсіз қолдана алса ғана, ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат етіңіз.	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.	✔	✔	✔	✔
ЕСКЕРТУ: Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.	✔	✔	✔	✔
ЕСКЕРТУ: Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.	✔	✔	✔	✔
ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.	✔	✔	✔	
ЕСКЕРТУ: Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.	✔		✔	✔
ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балалар күйіп қалмас үшін оларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.	✔		✔	
ЕСКЕРТУ: Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз: • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.	✔	✔	✔	✔
Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.				✔

Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.	✔			✔
Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.	✔		✔	✔
ЕСКЕРТУ: Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек;			✔	
Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.	✔	✔	✔	✔
Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.	✔	✔	✔	✔
Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.	✔	✔	✔	✔
Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек. Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✔	✔	✔	✔
тазалаған кезде құрылғының беті бұрыңғысынан да қатты ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты.)		✔	✔	
Жиналып қалған қоқысты тазалмай тұрып арылтып, пешті тазалаған кезде оның ішінде қалдыруға болатын ыдыстарды пеш ішінде қалдыра беруге болады. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты.)	✔	✔	✔	✔
Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс. (Кіріктірілген үлгілерге ғана қатысты.)	✔	✔	✔	✔
Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.		✔		
ЕСКЕРТУ: Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.		✔		
Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.		✔		
Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.		✔		

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

	Өрт	Электр	Ыстық	Жарылыс
Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе қысқа тұйықталу пешті бүлдіруі мүмкін.	✔		✔	✔
Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, бұндай заттар тұтанып кетуі мүмкін.	✔		✔	
Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✔		✔	✔
Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✔		✔	✔
Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз да, жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз;	✔		✔	✔
Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек;	✔	✔		✔
Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✔	✔		
Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✔	✔
Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✔		✔	
Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✔	
Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі қабырғасына ешқашан пеш суығанша қол тигізбеңіз.			✔	
Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✔	
Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✔	
Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✔			✔
Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.	✔			✔
Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз.)	✔		✔	
Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✔	✔	✔	

АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

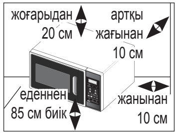
Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

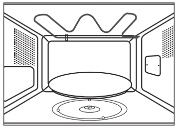
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын еш қауіпсіз көтере алатындай мықты болуға тиіс.

1. Пешті орнатқан кезде, пештің артқы жағы мен екі жақ жанынан кем дегенде 10 см (4 дюйм), пештің үстінен 20 см (8 дюйм) ашық орын қалдырыңыз.



2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз.
Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.



3. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

☛ Қорек сымына зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндіруші немесе дилерден алып салу керек.
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын 3-істікшелі, 230 В, 50Гц, жерге қосылған АТ розеткасына жалғау керек.
Құрылғының қорек сымына зақым келсе, орнына арнайы сым ғана салынуға тиіс.

☛ Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек.
Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, бейнебетте “:0”, “88:88” немесе “12:00” автоматты түрде пайда болады.
Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

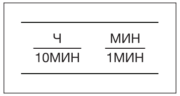
- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

1. Сағатты келесі режимге қою үшін ...

24-сағаттық режим
12-сағаттық режим

2. Сағатты **h (сағ)** түймешігімен, минутты **min (мин)** түймешігімен орнатыңыз.



3. Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін **Clock (Сағат)** түймешігін қайта басыңыз.

<u>Нәтижесі:</u> Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.

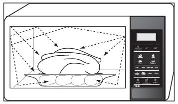
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттіік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.
Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Жылдам жібіту/Пісіру
- Пісіру

Пісіру принципі.

1. Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.
2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.



3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әртүрлі болады:
   - Мөлшері және тығыздығы
   - Судың мөлшері
   - Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)

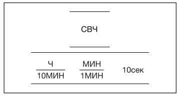
☛ Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептіде және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:

- Тағам шетінен ортасына дейін біркелкі піседі
- Тағамның бәр жеріндегі температура бірдей

ПЕШТІҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

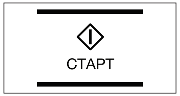
Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз. Басқару панелінің оң жақ бұрышындағы үлкен түймешікті басып, пештің есігін ашыңыз.
Әуелі бұрылмалы табаққа бір кесе су қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.

1. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басып, **1 min (1 мин)** түймешігін қажетінше басу арқылы уақытты 4-5 минутқа қойыңыз.



2. **Start (Бастау)** (◇) түймешігін басыңыз.

   <u>Нәтижесі:</u> Пеш суды 4-5 минут қыздырады. Содан кейін су қайнауға тиіс.



Пештің ашасы сәйкес келетін розеткаға жалғанып тұруға тиіс. Бұрылмалы табақ пештің ішіндегі орнында тұруға тиіс. Ең үлкен мәннен басқа қуат мәні қолданылса, суды қайнатуға көбірек уақыт кетуі мүмкін.

ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар. Бұл функция пеш іске қосылмай тұрған кезде электр тоғын үнемдейді.

- **Energy Save (Қуатты үнемдеу)** түймешігін басыңыз.
- Қуатты үнемдеу режимінен шығу үшін, есікті ашыңыз, сонда бейнебетте ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш іске қосуға дайын.

АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӘН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығады.

Start (Бастау) (◇) түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не **Start (Бастау)** (◇) түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабық тұр ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырғандықтан, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады.

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

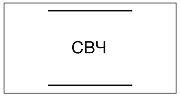
- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатып көріңіз.
- Пештің микропроцессоры бөгеуіл барын анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату қажет болуы мүмкін. Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

Жоғарыда көрсетілген ақыл-кеңес ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті дилер немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.
Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз.
Содан кейін есікті жабыңыз.

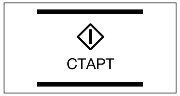
1. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басыңыз.



   Нәтижесі: 750 Вт (макс. пісіру қуаты) көрсетіледі:
   Тиісті қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін, бейнебетте тиісті қуат мәні көрсетілгенше қайта басыңыз. Қуат мәндерін келесі беттегі кестеден қараңыз.

2. Пісіру уақытын **10 min (10 мин), 1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешігін басып таңдаңыз.

3. **Start (Бастау)** (◇) түймешігін басыңыз.



   Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.
   1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.
   2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

☛ Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_KK.indd 11 2014-07-16 5:14:19

ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

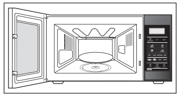
Қуат мәні	Шығысы	
	МТП	ГРИЛЬ
ЖОҒАРЫ	750 Вт	-
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт	-
ОРТАША	450 Вт	-
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт	-
ЖІБІТУ ()	180 Вт	-
ТӨМЕН/ЖЫЛЫ ҰСТАУ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
АРАЛАС I ()	600 Вт	1100 Вт
АРАЛАС II ()	450 Вт	1100 Вт
АРАЛАС III ()	300 Вт	1100 Вт

Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

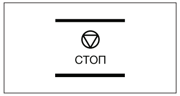
ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.



1. Уақытша тоқтату үшін;
   Есікті ашыңыз.

   Нәтижесі: Пісіру тоқтайды. Қайта жалғастырып пісіру үшін, есікті жабыңыз да, **Start (Бастау)** ( ) түймешігін қайта басыңыз.



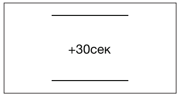
2. Мүлдем тоқтату үшін;
   Stop (Тоқтату) ( ) түймешігін басыңыз.

   Нәтижесі: Пісіру үрдісі тоқтайды.
   Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **Stop (Тоқтату)** ( ) түймешігін қайта басыңыз.

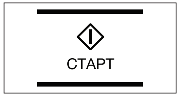
Кез келген параметрді тағам пісіруді бастамай тұрып, **Stop (Тоқтату)** ( ) түймешігін басып тоқтатуыңызға болады.

ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын, әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін +30 сек түймешігін бір рет басып ұзартуыңызға болады.



1. Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30 s (+30 сек)** түймешігін бір рет басыңыз.



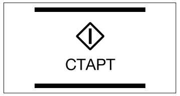
2. **Start (Бастау)** ( ) түймешігін басыңыз.

ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру функциясын қолданғанда пісіру уақыты автоматты түрде орнайды.
Тағам мәзірі санын тиісті орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру функциясының түймешігін қажетінше басып таңдауыңызға болады.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Auto Russian Cook (Орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру)** (Завтрак / Обед / Ужин / Праздник) түймешігін қажетті сан көрсетілгенше басыңыз.

2. **Start** (◇) (Бастау) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Бұл режим аяқталған кезде:
1) Пеш төрт рет сигнал береді.
2) Пісіру аяқталғанын ескертетін сигнал 3 рет естіледі. (минутына бір рет)
3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ПАРАМЕТРЛЕРІ

Келесі кестеде 4 орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.

1. ТАҢҒЫ АС (Завтрак)

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Ботқа**	260 г	Кебір орыс ботқасы «Геркулес» – 50 г, қант – 5 г, тұз – 0,5 г, қайнаған су – 200 мл, суық сүт – 100 мл
	< Ұсыныстар >		
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан, сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.		
2	**Қарақұмық**	200 г	Қарақұмық - 100 г, тұз - 2 г, қайнаған су - 250 мл
	< Ұсыныстар >		
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Сай келетін қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.		
3	**Ірімшіктен жасалған тост**	40 - 60 г	Тост наны - 2 тілім (26-28 г/тілім), ірімшік - 2 тілім (20 г/тілім)
	< Ұсыныстар >		
	Гриль торына екі тосттан салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тост нандарын төмен аударып, үстіне ірімшіктерден салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.		
4	**"Пашот" жұмыртқасы**	1 дана	Жұмыртқа – 1 дана, су – 150 мл, орыс сіркесуы 9% – 10-15 мл
	< Ұсыныстар >		
	Су және сіркесу құйылған шараны тұмшапешке қойыңыз. Суды қайнатыңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, қайнаған су және сіркесуы бар шараны алыңыз. Шанышқымен сүйемелдеп тұрып, қабығы жоқ жұмыртқаны шараға салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
5	**Қалбырдағы арқан балық пен ыстық майонез қосылған нан**	2 x 75 г	Нан - 2 тілім (22 г/тілім), қалбырдағы арқан балық - 2 дана (30 г/тілім), майонез - 36 г (18 г/тілім), сарымсақ (ұсақталған) - 2-5 г
	< Ұсыныстар >		
	Гриль торына екі нан тілімін қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, нанды аударып, үстіне қалбырдағы арқан балық пен майонез салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз. Үстіне ұсақталған сарымсақтан салып әрлеңіз.		
6	**Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық**	Шұжық - 2 дана Ыстық бұрыш - 132 г	Шұжық - 2 тілім (50 г/тілім), сары май - 5 г, қалбырдағы бұршақ - 135 г (құрғақ салмағы)
	< Ұсыныстар >		
	Шараға терісі тесілген шұжықтарды салыңыз, бетіне қақпақ жаппаңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.		
7	**Омлет**	130-135 г	Жұмыртқа – 3 дана / Сүт – 30 мл / Тұз – 2 г
	< Ұсыныстар >		
	Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		
8	**Сырник**	2 дана (190 г)	Қыша қосылған ірімшік - 90-100 г, бидай - 10 г, қант (ваниль қосылған қант) - 10 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - 1/4 дана, сары май - 5-10 г (майлауға арналған)
	< Ұсыныстар >		
	Сары майдан басқа құраластардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек қалып дайындаңыз. Дөңгелек қалыптардың түбін жақсылап майлаңыз. Оны балауыз қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, дөңгелек қалыптарды аударып, пісіруді жалғастырыңыз.		
9	**Кекс**	180 г	Қант – 45 г, ваниль қосылған қант – 5 г, сары май – 40 г, жұмыртқа – 1/2 дана, сүт -30 мл, қопсытқыш ұнтақ - 3 г, бидай – 100 г
	< Ұсыныстар >		
	Қант, ваниль шекері мен сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршітілген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сары май жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
10	**Лимон қосылған булочка**	5 дана (190 г)	Бидай - 100 г, сары май - 50 г, қант - 40 г, жұмыртқаның сарысы - 1 дана, жылы су - 1 ас қасық, лимон қабықтары Үстін безендіру: Жұмыртқаның сарысы - 1 дана, безендіргіш шекер - 3-5 г
	< Ұсыныстар >		
	Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз.		

2. ТҮСКІ АС

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Борщ**	340 г	(1) Үккіштен өткізілген қызылша - 50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат - 20 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, қызанақ езбесі - 15 г, қант - 5 г, қайнаған су - 300мл (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 250 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ, егер қаласаңыз 9% - 5 мл орыс сіркесуы
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде жақсылап араластырып, ет сорпасын құйып, лавр жапырағын(2) салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.		
2	**Щи**	350 г	(1) Ұзыншалап туралған қырыққабат - 45 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, ұзынша картоптар - 25 г, қызанақ езбесі - 10 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 400 мл (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде жақсылап араластырып, ет сорпасын құйып, лавр жапырағын(2) салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3	**Солянка**	340 г	(1) Ұзыншалап туралған пияз – 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су -350 мл (2) Каперсник - 7 г, тұздалған, туралған қияр – 50 г, қызанақ езбесі – 10 г, қара зәйтүн – 16 г, қара зәйтүн сұйығы – 20 мл, лавр жапырағы 1 дана, ет жинағы – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 350 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.		
4	**Көкөніс сорпасы**	350 г	Мұздатылған көкөніс – 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 250 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		
5	**Тауық етінен жасалған көже**	350 г	Вермишель – 10 г, тауықтың қоң еті – 50 г, туралған сәбіз – 15 г, ұзыншалап туралған пияз – 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.		
6	**Котлета**	2 дана (114 г)	(1) Ақ бидай - 10 г, сүт - 15 мл (2) Шошқаның немесе сиырдың тартылған еті -120 г, тұз - 2 г, қара бұрыш - 1 г (3) Нанның қоқымдары - 5 г
	< Ұсыныстар >		
	Нанға(1) сүт тамызыңыз. Тартылған етке қосып, жақсылап араластырыңыз. Дәмдеуіштерді салыңыз(2). Екі домалақ жасап, үстіне нан қоқымдарын(3) себіңіз. Табаққа салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде стейкті аударыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
7	**Арқан балықтан гриль жасау,**	150-170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (шырынын сығыңыз), май - 5 г
	< Ұсыныстар >		
	Арқан балық стейгін дәмдеп, май жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде стейкті аударыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.		
8	**Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны**	250 г	(1) Шошқаның туралған мойыны -150 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 20 г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындап, тауық сорпасын(1) қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.		
9	**Тұшпара**	15 дана (185 г)	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (біреуі 10 - 12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 400 мл, бүтін қара бұрыш – 3 - 5 дана, лавр жапырағы - 1 дана
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шара тәрізді табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Әбден араластырыңыз. Сай келетін пластик қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.		
10	**Құрғақ жеміс компоты**	200 мл	Кептірілген сары өрік - 25 г, өрік - 20 г, кептірілген алма - 15 г, қант - 10 г, лимон қышқылы - 2 шөкім, қайнаған су - 450 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		

3. КЕШКІ АС

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Қайнатылған жұмыртқа қосылған ет рулеті**	180 г	Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 150 г, бітеу пісірілген жұмыртқа - 1 дана, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г
	< Ұсыныстар >		
	Етке дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Еттен орама жасаңыз. Ет рулетінің ортасына жұмыртқаны салыңыз. Жұмыртқаның екі жағын етпен жабыңыз. Доға тәрізді пішінге келтіріңіз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
2	**Голубцы**	2 дана (225 г)	(1) Домалатылған еттер (a) Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 120 г, пісірілген кәдімгі күріш - 25 г, туралған қырыққабат - 25 г, тұз - 1-2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г (b) Ұзыншалап туралған пияз – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Етке көкөністер мен дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз(a). Екі сопақ пішінге келтіріңіз. Пиязды шара іспетті табаққа салыңыз. Сопақ еттерді осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз(b). Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, сопақша еттер салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3	**Қызанақ езбесі қосылған котлета**	2 дана (265 г)	(1) Котлета (a) Ақ нан - 30 г, сүт - 35 мл, тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 130 г, тұз - 1-2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г (b) Ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Нанды сүтке салыңыз. Оны тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз(a). Екі котлета жасаңыз. Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз(b). Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
4	**Қара өрік қосылған тауық сирақтары**	2 дана (325 г)	Ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 20 г, тауықтың сирақтары - 2 дана (160-180 г), өрік - 5-7 дана (50 г), Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
	< Ұсыныстар >		
	Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.		
5	**Көкөніс қосып буға пісірілген күркетауық**	315 г	Күркетауық қоң еттері -150 г, ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.		
6	**Картоп пісірмесі**	140-180 г (1-2 дана)	Үлкен картоп - 1-2 дана (160-200 г)
	< Ұсыныстар >		
	Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тартар алдында сарымай немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
7	**Рататуй**	260 г	Текшелеп туралған асқабақ– 100 г, текшелеп туралған сәбіз – 60 г, текшелеп туралған болғар бұрышы – 75 г, текшелеп туралған пияз – 45 г, туралған сарымсақ– 6 г, қызанақ езбесі – 10 г, (дәмдеу үшін орегано және базилик), көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
	< Ұсыныстар >		
	Барлық құраластарды шара іспетті табаққа салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.		
8	**Крупеник**	224 г	(a) Қыша қосылған ірімшік 9% - 120-140 г, қант - 10-15 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - 0,5 дана, пісірілген қарақұмық - 140 г (b) Сары май - 5 г, нанның қоқымдары - 1-2 г (c) Қышқыл қаймақ - 30 г
	< Ұсыныстар >		
	Барлық құраластарды араластырыңыз(a). Шара тәрізді сарымай жағылған және нан қоқымы себілген табаққа салыңыз(b). Үстіне қышқыл қаймақтан құйыңыз(c). Пісіре бастаңыз		
9	**Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық**	340 г	(1) Ұзыншалап туралған қызылша – 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 30 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, балық\тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл (3) Сазан немесе алабұға қоң еті – 150 г, лавр жапырағы – 1 дана
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз.(1) Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, „тұздықтың қоспасын“ көкөністермен бірге сорпаға қосыңыз.(2) Балық пен лавр жапырағын қосыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
10	**Мәскеу дәстүрімен балық пісіру**	270 г	(1) Шампиньон - 30 г, алабұға қоң еті - 150 г, май - 5 г (2) Қышқыл қаймақ –15 г (3) Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп – 2 дана (әр данасы 60-70 г), қышқыл қаймақ - 15 г, тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш – 0,5 г, үгілген ірімшік – 25 г
	< Ұсыныстар >		
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа саңырауқұлақтарды салып, жанына балықты салыңыз. Үстіне май тамызыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде басқа шара тәрізді табақтың ортасына қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз (ортасына) (2). Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз		
11	**Мұздатылған пицца**	350 г	Мұздатылған пицца – 350 г
	< Ұсыныстар >		
	Балауыз қағазға қойылған, мұздатылған пиццаны гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		

4. АРНАЙЫ ТАҒАМ

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Ет толтырылған болгар бұрышы**	2 дана (480-500 г)	(1) Болгар бұрышы – 2 дана (әр данасы 80 г), тартылған ет (сиырдың немесе шошқаның) - 150-190 г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш – 10-20 г, тұз – 5 г, қара ұнтақ бұрыш – ½ г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 150 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2	**Расстегай**	1 дана (75 г)	(1) Мұздатылған, ашыған қамыр (2 төртбұрыш қалып) - қалыптың 1/4 бөлігі (2) Толтырмасы: Кішкене-кішкене текшелеп туралған алабұға – 25 г, шампиньон, текшеленген -6 г, пісірілген кәдімгі күріш -4 г, жұмыртқаның сарысы - үстіне жағу үшін 1/4 бөлігі
			< Ұсыныстар >
			Қамырды жібітіңіз. Қамырды қажетті бөліктерге бөліңіз(1). Толтырма ретінде қолданылатын қоспалардың барлығын араластырыңыз(2). Толтырманы қамырдың ортасына салыңыз. Кеме тәрізді пішінге келтіріп түйіңіз. Жұмыртқаның сарысын жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, бөлішті табақтан алып, балауызды қағазға қойыңыз. Балауызды қағаздағы бөлішті гриль торына қойыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.
3	**Нан қоқымдары қосылған ірімшік**	5 дана (125 г)	Ірімшік - 125 г (4-5 дана, әр бірі 25 г), жұмыртқа - 0,5 дана, нанның қоқымдары - 3-5 г
			< Ұсыныстар >
			Ірімшікті 5см x 5см текшеге бөліңіз. Жұмыртқаның сарысына салып, нан қоқымдарын себіңіз. Пешті Гриль функциясымен 5мин алдын ала ысытыңыз. Ірімшікті балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
4	**Тауық кәуабы**	280 г	Тауық сирағының филесі - 380 г, қызанақ езбесі - 20 г, тұз - 5 г, туралған сарымсақ - 3 г, май - 7 г, кәдімгі йогурт - 70 г, істіктер
			< Ұсыныстар >
			Филені 3см x 3см текшеге бөліңіз. Маринад қоспаларының барлығын араластырыңыз. Тауық филесін маринадқа салыңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
5	**Боярлар еті**	260 г	Туралған шошқаның мойыны - 280 г (4-ке бөлінген), тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г, шампиньон тілімдері - 45 г, майонез - 55 г
			< Ұсыныстар >
			Етке дәмдеуіштер қосыңыз. Етті табаққа салыңыз. Табақты гриль торының үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, еттің үстіне шампиньондарды салып, үстіне майонез құйыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
6	**Ақсерке қосылған самса**	180 г	Мұздатылған, ашыған қамыр - 130 г Толтырмасы: Кішкене текшелеп туралған ақсерке филесі - 100 г, тұз - 1 г, табаға қуырылған, текшелеп туралған пияз - 20 г, кішкене текшелеп туралған, қайнатылған жұмыртқа - 30 г, жұмыртқаның сарысы - 1 дана, жағу үшін
			< Ұсыныстар >
			Қамырды жібітіңіз. 2мм қалың етіп жайыңыз. Толтырма қоспаларының барлығын араластырыңыз. Толтырманы қамырдың ортасына қойыңыз. Қамырдың шеттерін біріктіріп жапсырыңыз. Пішімге келтіріңіз. Біраз жерінен тіліңіз. Жұмыртқаның сарысын үстіне жағыңыз. Пешті Гриль функциясымен 5мин алдын ала ысытыңыз. Осы қамырды балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде балауыз қағазды алыңыз. Камырды аударыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.
7	**Арқан балық кәуабы**	280 г	Туралған арқан балық - 350-370 г, лимон - 25 г (шырынын сығыңыз), тұз - 5 г, май - 10 г, туралған балдыркөк - 10 г, істіктер
			< Ұсыныстар >
			Барлық қоспалар мен балықты араластырыңыз. 15-20 мин тұздықтаңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
8	**Көкөніс қосылған бақтақ**	210-240 г	Сары май - 5 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған сельдерей жапырақтары - 5 г, бақтақ - 1 дана(220-250 г), тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - 0,5 г, сары май - 5 г
			< Ұсыныстар >
			Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.
9	**Печенье**	160 г (2 x 80 г)	Бидай - 85 г, безендіргіш шекер - 25 г, сары май - 50 г, жұмыртқа - 0,5 дана, тұз - 1 г
			< Ұсыныстар >
			Бидай, безендіргіш қант пен сары майды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек жасаңыз. Балауызды қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.
10	**Мүкжидектен жасалған морс**	200 мл	Мұздатылған мүкжидек – 50 г, қант – 35 г, су – 200 мл
			< Ұсыныстар >
			Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Барлық құраластарды шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_KK.indd 18 2014-07-16 5:14:20

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

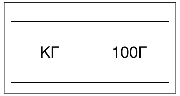
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы, ет, құс етін, балықты жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды.
Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

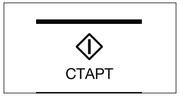
Алдымен, мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Rapid Defrost (Жылдам жібіту)** ( ) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. (Қосымша ақпарат алу үшін, келесі беттегі кестеге қараңыз)

2. Тағамның салмағын **кг** және **100 г** түймешігін басып таңдаңыз.
   Ең көбі 1500 г салмақты орнатуға болады.



3. **Start (Бастау)** ( ) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі:

- Жібіту басталады.
- Пеш тағам жібітудің орта тұсына келгенде сигнал береді де, тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайды.
- Тағам жібітуді аяқтау үшін **Start (Бастау)** ( ) түймешігін қайта басыңыз.

Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын, 180 Вт қуат мәніне қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 11-ші беттегі “Пісіру/Қыздыру” тарауынан алыңыз.

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ

Келесі кестеде әртүрлі автоматты түрде жылдам жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.
Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Ет, құс еті, балық, жеміс/жидекті керамика табаққа салыңыз.

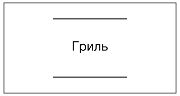
Код	Тағам	Мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1	**Ет**	200-1500 г	20-90 мин	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2	**Құс еті**	200-1500 г	20-90 мин	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
3	**Балық**	200-1500 г	20-80 мин	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
4	**Жеміс/ Жидек**	100-600 г	5-20 мин	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.

Тағамды қолдан жібіткіңіз келсе, 180 Вт қолдан жібіту функциясын таңдаңыз. Қолдан жібіту және жібіту уақыты туралы қосымша ақпаратты 27-28-ші беттерден қараңыз.

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_KK.indd 19 2014-07-16 5:14:20

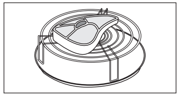
ГРИЛЬ ЖАСАУ

Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі. Сол үшін гриль торы микротолқынды пешпен бірге жеткізіледі.

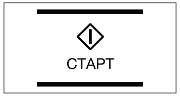


1. Гриль құрылғысын **Grill (Гриль)** (**10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)**) және **Start (Бастау)** түймешігін басу арқылы қажетті температураға дейін қыздырыңыз.

2. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз.



3. Тағамды пештің ішіндегі тордың үстіне қойыңыз. **Grill (Гриль)** түймешігін басыңыз. Пісіру уақытын **10 min (10 мин), 1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешігін басып таңдаңыз. (Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.)



4. **Start (Бастау)** (◇) түймешігін басыңыз.

   Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.

   1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.
   2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Гриль жасап тұрғанда қыздырғыш қосылып, сөніп тұрса алаң болмаңыз. Бұл пеш қызып кетуге жол бермеуге арналған жүйе.

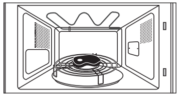
Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.

МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

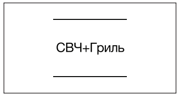
Тағамды бір мезгілде қызартып, жылдам пісіру үшін микротолқын және гриль функцияларын біріктіре қолдануға болады.

ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.

Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды ӘРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз.



1. Басқару панелінің оң жақ бұрышындағы үлкен түймешікті басып, пештің есігін ашыңыз. Тағамды тордың үстіне қойыңыз да, торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.



2. **Combi (Аралас режим)** түймешігін басыңыз.

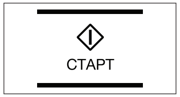
   Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:

   Аралас (микротолқын және гриль режимі)
   600 Вт (қуат шығысы)

Тиісті қуат мәнін **Combi (Аралас режим)** түймешігін қажетті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз.

Гриль температурасын орната алмайсыз.

3. Пісіру уақытын **10 min (10 мин), 1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешігін басып таңдаңыз. (Ең көп пісіру уақыты 60 минут).



4. **Start (Бастау)** (◇) түймешігін басыңыз.

   Нәтижесі: Аралас режиммен пісіру басталады. Бұл цикл аяқталған кезде.

   1) Пеш төрт рет сигнал береді.
   2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Микротолқын және гриль аралас режиммен пісіру үшін қажет микротолқын қуатының ең үлкен мәні 600 Вт.

КӨП ЦИКЛДІ ПІСІРУ

Микротолқынды пешіңізді тағамды ең көбі үш цикл арқылы пісіретін етіп бағдарламалауыңызға болады.

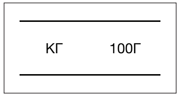
Мысалы: Тағамды жібітіп, әр циклден кейін пеш параметрлерін жаңадан орнатпай пісіре бергіңіз келеді. Осылайша 500 г балықты үш цикл бойынша жібітуге және пісіруге болады:

- Жібіту
- Пісіру I
- Пісіру II

Көп циклді пісіру функциясында, екі және үш циклдің бірін орнатуыңызға болады.
Егер үш циклді орнатсаңыз, ең алдыңғы цикл жібіту циклі болуға тиіс.
Соңғы циклді орнатпай тұрып ( ) түймешігін баспаңыз.

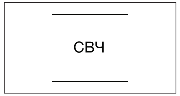
1. **Rapid (Жылдам)** ( ) түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.

2. Салмақты **kg** және **100 g** түймешігін қажетінше басып (мысалы 500 г) орнатыңыз.



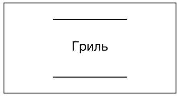
3. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басыңыз. Микротолқын режимі (I) :

   ; Қажет болса, қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып орнатыңыз. (мысалы, 600 Вт)

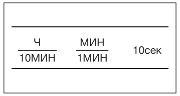


4. Пісіру уақытын **10 min (10 мин), 1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешіктерін қажетінше басып (мысалы, 4 минут) орнатыңыз.

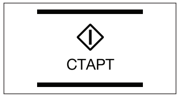
5. **Grill (Гриль)** түймешігін басыңыз. Гриль режимі (II) :



6. Пісіру уақытын **10 min (10 мин), 1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешіктерін қажетінше басып (мысалы, 5 минут) орнатыңыз.
   (Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут).



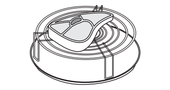
7. **Start (Бастау)** ( ) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Үш режим [жібіту және пісіру (I, II)] бірінен кейін бірі таңдалады. Таңдалған жібіту режиміне қарай, тағам жібітудің ортасына келгенде, тағамды аудару қажет екенін ескерту үшін пеш сигнал беруі мүмкін. Пісіріп болғаннан кейін, пештен төрт рет сигнал естіледі.

- Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАҢДАУ



Микротолқын қуатына төзімді ыдыс-аяқтарды қолданыңыз; пластик сауыттарды, ыдыстарды, қағаз кесе, сүлгі т.с.с. пайдаланбаңыз.

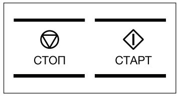
Аралас пісіру режимін (гриль және микротолқын) қолданғыңыз келсе, тек микротолқын және пешке төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Жарамды ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтар туралы толығырақ ақпаратты, 22-23-ші беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.

СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

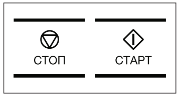
Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

1. **Stop (Тоқтату)** ( ) және **Start (Бастау)** ( ) түймешігін қатар басыңыз.



Нәтижесі: Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.

2. Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін **Stop (Тоқтату)** ( ) және **Start (Бастау)** ( ) түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.

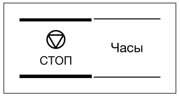


Нәтижесі: Пештің сигнал құралы қайта іске қосылады.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

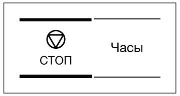
Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін пешті "құлыптап" қоятын, бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған.
Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.

1. **Stop (Тоқтату)** ( ) және **Clock (Сағат)** түймешігін қатар басыңыз.



Нәтижесі : Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).

2. Пештің құрсауын ашу үшін **Stop (Тоқтату)** ( ) және **Clock (Сағат)** түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.



Нәтижесі: Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

ЫДЫСТЫҢ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс. Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады. Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓ ✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Браунинг табағы	✓	Сегіз минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс		
• Пеш-үстел ыдыстары	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	
Қағаз		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓✗	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ : **Ұсынылады**

✓✗ : **Сақтықпен пайдаланыңыз**

✗ : **Қауіпсіз емес**

ТАҒАМ ПІСІРУГЕ КАТЫСТЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

МИКРОТОЛҚЫНДАР

Микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді.
Микротолқындар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтуға себеп болады. Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.

ПІСІРУ

Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:
Ыдыстар микротолқын қуатын барынша өткізетін болуға тиіс.
Тот баспайтын темір, алюминий және мыс тәрізді металдар микротолқындарды шағылыстырады, бірақ микротолқын керамика, шыны, фарфор және пластик, сонымен қатар қағаз бен ағаштан өте алады. Сондықтан, металл сауыттарда ешқашан тағам пісірмеу керек.

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:
Тағамның көптеген түрін, атап айтқанда тоңазытылған көкөніс, жеміс, макарон, күріш, дән, бұршақ, балық, ет тәрізді тағамдардың көпшілігін микротолқынды пеште дайындауға болады. Соус, горчица, сорпа, бу пуддингі, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады. Жалпы айтқанда, кәдімгі пеште пісірілетін тағамның бәрін пісіру үшін микротолқын керемет жарайды. Сарымай немесе шоколадты еріту, мысалы (ақыл-кеңес, тәсілдер берілген тарауды қараңыз).

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу
Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамды бірнеше әдіспен жабуға болады: мысалы, керамика қақпақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен.

Қоя тұру уақыты
Пісіріп болғаннан кейін, температура тағам бойына біркелкі таралу үшін пеште қоя тұру керек.

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_KK.indd 23 2014-07-16 5:14:21

КАЗАҚ

Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып, аз уақыт пісіріңіз - кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Шпинат	150 г	600 Вт	5½-6½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Брокколи	300 г	600 Вт	10-11	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Бұршақ	300 г	600 Вт	8-9	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	10-11	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (сәбіз/бұршақ/ жүгері)	300 г	600 Вт	9-10	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	8½-9½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.

Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері арнайы көрсетілмесе, әрбір 250 г тағамға 30-45 мл суық су құюды (2-3 ас қасық) ұсынамыз – кестеге қараңыз. Бетін жауып, аз уақыт пісіріңіз - кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып 3 минут қоя тұрыңыз.

<u>**Ақыл-кеңес:**</u> Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Неғұрлым кішірек етіп турасаңыз, соғұрлым тезірек піседі.

Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (750 Вт) пісіру керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Брокколи	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Брюссель орамжапырағы	250 г	6½-7½	3	60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз.
Сәбіз	250 г	5-6	3	Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г 500 г	5½-6 9½-10	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Кәдіш	250 г	4-4½	3	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
Баклажан	250 г	4½-5	3	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.
Порей пиязы	250 г	5-5½	3	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.
Саңырауқұлақ	125 г 250 г	1½-2 3½-4	3	Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Пияз	250 г	5-6	3	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.
Бұрыш	250 г	4½-5	3	Бұрышты кішкенелеп бөліңіз.
Картоп	250 г 500 г	5-6 9-10	3	Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкенелеп екіге немесе төртке бөліңіз.
Кольраби орамжапырағы	250 г	5-5½	3	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.

Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Күріш: Қақпағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз – пісірген кезде күріштің көлемі екі есеге дейін көбейеді. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз.
Ескерім: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

Макарон: Үлкен шыны пирекс шыныаяғын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз.
Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ақ күріш (буға ұсталған)	250 г	750 Вт	17-18	5	500 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш (буға ұсталған)	250 г	750 Вт	22-23	5	500 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш	250 г	750 Вт	22-23	10	600 мл суық су қосыңыз.
Аралас күріш (күріш + жабайы күріш)	250 г	750 Вт	18-19	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (күріш + дән)	250 г	750 Вт	19-20	5	400 мл суық су қосыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Макарон	250 г	750 Вт	11-12	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.

ҚЫЗДЫРУ

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші немесе электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °C дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7 °C градус деген есеппен берілген.

Орналастыру және бетін жабу

Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды қыздырудан сақ болыңыз – олардың ішкі жағы піскенше сырты қатты пісіп, кебірсіп қалуы мүмкін. Тағамды кішкене мөлшерде қыздырсаңыз, нәтижесі соғұрлым жақсырақ болады.

Қуат мәндері және тағамды араластыру

Кейбір тағамды 750 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады.
Кестедегі ұсыныстарды қараңыз. Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бәліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.
Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз.
Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам соған күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз. Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

Қыздыру және қоя тұру уақыттары

Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс. Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.
Тағамды қыздырып болғаннан кейін біраз уақыт қоя тұрыңыз – температура тағам бойына біркелкі таралу үшін. Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз. Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сонымен қатар, сақтық шаралары қамтылған тарауды да қараңыз.

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_KK.indd 25 2014-07-16 5:14:21

КАЗАҚ

СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды әрқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда және қыздырып болғаннан кейін де ӘРҚАШАН араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫ: Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз! Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: 30-40 °C аралығындағы.

БАЛАҒА БЕРІЛЕТІН СҮТ: Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз ! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын әрқашан тексеріп барып беріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: қ/а. 37 °C.

ЕСКЕРІМ:

Әсіресе баланың тағамын, бала күйіп қалмас үшін мұқият тексеру керек.
Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Сусындар (кофе, шай және су)	150 мл (1 кесе) 250 мл (1 кружка)	750 Вт	1½-2 2-2½	1-2	Керамика кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. 150 мл кесе немесе 250 мл кружканы бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз, қоя тұру алдында және қойып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз.
Сорпа (салқындатылған)	250 г 450 г	750 Вт	3-3½ 4-4½	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.
Бұқтырылған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Соус қосылған макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4-5	3	Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Табаққа салынған тағам (салқындатылған)	300 г 400 г	600 Вт	5-6 6½ -7½	3	2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.
Дайын, мұздатылған тағамдар	300 г 400 г	600 Вт	11½-12½ 13-14	4	Дайын тағам салынған микротолқынға төзімді ыдысты (-18 °C) бұрылмалы табаққа салыңыз. Таспаны тесіңіз немесе бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін 4 минут қоя тұрыңыз.

Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Баланың тағамы (көкөніс + ет)	190 г	600 Вт	30 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға арналған ботқа (дән + сүт + жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға берілетін сүт	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек 1 мин бастап 1 мин 10 сек дейін	2-3	Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.

ЖІБІТУ

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек.

Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Металл сымдары болса алып, орамынан шығарып, аққан сұйықты сорғытыңыз.

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз.

Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.

Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий фольгадан жасалған таспамен орап қоюға болады.

Құс етінің сыртқы жағы қыза бастаса, жібітуді тоқтатыңыз да, 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз.

Балық, ет және құс етін әбден жібіту үшін қоя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне қарай әртүрлі болады. Төмендегі кестеге қараңыз.

Ақыл-кеңес: Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда, кішкене тағам, үлкен тағамдарға қарағанда тез жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осы кеңесті есте ұстаңыз.

Температурасы шамамен -18-ден -20 °C дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.

Мұздаған тағамдардың барлығын жібіту параметрі (180 Вт) бойынша жібіту керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ет				
Тартылған сиыр еті Шошқа стейгі	500 г 250 г	10-12 6-8	5-20	Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Құс еті				
Тауықтың кесек еттері Бүтін тауық	500 г (2 дана) 1000 г	12-14 25-28	15-40	Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Балық				
Балық филесі	250 г (2 дана) 400 г (4 дана)	6-7 11-13	5-20	Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Жеміс				
Жидек	250 г	6-7	5-10	Жемістерді жалпақ, дөңгелек шыны ыдысқа (диаметрі үлкен) салыңыз.
Нан				
Булочка (әрбірі 50 г) Тост наны/Сэндвич Неміс наны (бидай + қарабидай ұны)	2 дана 4 дана 250 г 500 г	1½-2 3-4 4-5 8-10	5-10	Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!

ГРИЛЬ

Гриль-қыздырғыш элементтері пеш төбесінің астыңғы жағында орналасқан. Олар есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 2-3 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:
Жалынға төзімді және металл бөлігі бар болуға болады. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Гриль жасауға болатын тағам:
Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

Маңызды ескерім:
Тек ғана гриль режимін қолданған кезде, гриль-қыздырғыш элементінің пештің артқы қабырғасында тігінен емес, төбесінде көлденең орналасқанына көз жеткізіңіз. Басқаша көрсетілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.

МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

Бұл пісіру режимінде гриль элементінен, микротолқынмен пісіру жылдамдығымен қатар қызу бөлінеді. Ол тек есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналып тұратындықтан тағам біркелкі қызарады.
Осы үлгіде үш түрлі аралас режим бар:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль және 300 Вт + Гриль.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар
Микротолқын өте алатын ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыс жалын әсеріне төзімді болуға тиіс. Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:
Аралас режиммен пісіруге болатын тағамның қатарына, пісірілген, тек қыздыру немесе қызартуды (пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын аз уақытта қызарту қажет тағамдар жатады. Сонымен қатар, бұл режимді үстіндегі қоспаларын қызарту, қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады (мысалы, бөлшектелген тауық еті, пісірудің орта шегіне келгенде аудару керек). Қосымша ақпаратты гриль дайындау кестесінен алыңыз.

Маңызды ескерім:
Аралас режим (микротолқын + гриль) қолданылған кезде, гриль-қыздырғыш элементінің пештің артқы қабырғасында тігінен емес, төбесінде көлденең орналасқанына көз жеткізіңіз. Басқаша көрсетілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет. Немесе бұрылмалы табақтың үстіне тура қою керек. Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз.
Тағамның екі жағын да қызарту қажет болса, онда оны аудару керек.

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_KK.indd 28 2014-07-16 5:14:21

Гриль нұсқаулығы

Қыздырғыш элементті тағамнан гриль жасар алдында гриль функциясымен 2-3 минут қыздырыңыз.
Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Пісіру режимі	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)
Тост наны тіліктері	4 дана (4 x 25 г)	3	Тек гриль	6-7	5-6
	Нұсқаулар				
	Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз.				
Булочкалар (пісірілген)	2-4 дана	3	Тек гриль	3-4	2-3
	Нұсқаулар				
	Алдымен булочкалардың астыңғы жағын жоғары қаратып, бұрылмалы табақтың үстіне айналдыра қойыңыз.				
Гриль қызанақтары	250 г (2 дана)	3	300 Вт + Гриль	5½ -6½	-
	Нұсқаулар				
	Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне тұз, бұрыш және аздаған ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Тағамды тордың үстіне қойыңыз.				
Гавай тост наны	2 дана (300 г)	3	300 Вт + Гриль	7-9	-
	Нұсқаулар				
	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы (ветчина, ананас, ірімшік тіліктерін) бар тост нандарының тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.				
Тауықтың қанаттары (тоңазытылған)	400-500 г (6 дана)	3	300 Вт + Гриль	12-14	11-13
	Нұсқаулар				
	Тауықтың қанаттары немесе сирақтары тәрізді тоңазытылған бөліктеріне дәмдеуіш, май қосыңыз. Олардың сүйекті жерлерін ортасына қарай, қалғандарын жағалата қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.				

Жаңа тағам	Мөлшері	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Пісіру режимі	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)
Картоп пісірмесі	500 г	3	450 Вт + Гриль	10-12	-
	Нұсқаулар				
	Картоптарды екі бөлікке бөліп, тордың үстіне дөңгелете, кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз. Кесілген жағына зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Гриль жасап болғаннан кейін 3 минут қоя тұрыңыз.				
Мұздатылған макарон	400 г	-	600 Вт + Гриль	16-18	-
	Нұсқаулар				
	Мұздатылған макаронды (-18 °C) мысалы, лазанья немесе тортеллиниді торға қойылған, өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысына салыңыз.				
Мұздатылған балық гратині	400 г	-	450 Вт + Гриль	20-22	-
	Нұсқаулар				
	Мұздатылған балық гратинін (-18 °C) торға қойылған, өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысына салыңыз.				
Мұздатылған пицца тісбасары	250 г (8 дана)	-	300 Вт + Гриль	10-12	-
	Нұсқаулар				
	Мұздатылған пицца тісбасарын (-18 °C) немесе кішкене киш лоренді торды айналдыра қойыңыз.				
Мұздатылған штрудель торты	200-250 г (1-2 дана)	-	300 Вт + Гриль	4-6	-
	Нұсқаулар				
	Мұздатылған торт тілімдерін (-18 °C) тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Жібітіп болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.				

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_KK.indd 29 2014-07-16 5:14:21

САРЫ МАЙДЫ ЕРІТУ

50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз.
750 Вт қуатпен 30-40 секунд сары май ерігенше қыздырыңыз.

ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ

100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз.
450 Вт қуатпен 3-5 минут шоколад ерігенше қыздырыңыз.
Ерітіп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

ТҮЙІРШІКТЕЛІП ҚАТҚАН БАЛДЫ ЕРІТУ

20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз.
300 Вт қуатпен 20-30 секунд бал ерігенше қыздырыңыз.

ЖЕЛАТИНДІ ЕРІТУ

Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз.
Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз.
300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз.
Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

БЕЗЕНДІРГІШ/ӘРЛЕГІШ ҚОСПА ДАЯРЛАУ (ТОРТ ЖӘНЕ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІНЕ АРНАЛҒАН)

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз.
Бетін жаппай пирекс шыны ыдысыңа салып, 3½ - 4½ минут 750 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

ТОСАП ҚАЙНАТУ

600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз.
300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз.
Бетін жауып 10-12 минут 750 Вт қуатпен пісіріңіз.
Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып 6½ - 7½ минут 750 Вт қуатпен пісіріңіз.
Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ

30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамика табаға біркелкі таратып салыңыз.
3½ - 4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз.
Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ пен айналмалы шығырық

☛ Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын ӘРҚАШАН тексеріп отырыңыз.

☛ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғы жұмысына теріс әсер етіп, нәтижесінде қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Құрылғының ішкі беттеріндегі немесе айналмалы шығырығындағы шашырандыларды не дақтарды сабын сіңірілген шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын бұрылмалы табаққа қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

Саңылауларға су ШАШЫРАТПАҢЫЗ. Жеміргіш заттар немесе химиялық ерітікіштерді ЕШҚАШАН қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

GE7R4MR-W_BWT_ DE68-04091M-02_KK.indd 30 2014-07-16 5:14:22

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек.
Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс.

☛ Пештің сыртқы корпусын ЕШҚАШАН алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.
Себебі: Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Үлгі	**GE73MR, GE7R4MR-W**
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат Микротолқын Гриль Аралас режим	 1150 Вт 1100 Вт 2250 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 750 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Салқындату тәсілі	Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т) Сырты Пештің іші	 489 x 275 x 352 мм 330 x 211 x 309 мм
Сыйымдылығы	20 литр
Салмағы Нетто	 шамамен 12,5 кг

EAC

Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA» (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ) ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

"SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA" (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ) Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04091M-02